

**PENINGKATAN HASIL BELAJAR SISWA MATA PELAJARAN
TATA HIDANG DENGAN MODEL PEMBELAJARAN *STUDENT
TEAMS – ACHIEVEMENT DEVISIONS* (STAD) KELAS XI
JASA BOGA DI SMKN 1 BAGOR NGANJUK**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana pendidikan



Oleh:

Supriyani

NIM 12511241009

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

**PENINGKATAN HASIL BELAJAR SISWA MATA PELAJARAN
TATA HIDANG DENGAN MODEL PEMBELAJARAN *STUDENT
TEAMS – ACHIEVEMENT DEVISIONS (STAD)* KELAS XI
JASA BOGA DI SMKN 1 BAGOR NGANJUK**

Oleh :

Supriyani
NIM 12511241009

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk : (1) Mengetahui penerapan metode pembelajaran Kooperatif tipe STAD pada mata pelajaran Tata Hidang di SMKN 1 Bagor Nganjuk. (2) Mengetahui peningkatan keaktifan siswa pada pembelajaran Tata Hidang di SMKN 1 Bagor Nganjuk dengan model pembelajaran Kooperatif tipe *Student Teams-Achievement Devisions (STAD)*. (3) Mengetahui peningkatan hasil belajar siswa pada pembelajaran Tata Hidang di SMKN 1 Bagor Nganjuk dengan model pembelajaran Kooperatif tipe STAD.

Penelitian ini merupakan Penelitian Tindakan Kelas (PTK) atau *Classroom Action Research* dengan tahap-tahap perencanaan, tindakan, observasi dan refleksi. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2015 – Juni 2016. Populasi penelitian adalah semua siswa kelas XI Program Keahlian Jasa Boga SMK N 1 Bagor Nganjuk sebanyak 63 siswa. Ukuran sampel penelitian sebanyak 31 siswa terdiri dari 12 laki-laki dan 19 perempuan. Sampel setiap kelas ditentukan dengan teknik *purposive sampling*. Variabel yang diselidiki adalah keaktifan dan hasil belajar siswa. Instrumen yang digunakan adalah tes, lembar observasi dan dokumentasi. Uji validitas menggunakan program aplikasi iteman, sedangkan uji reliabilitas menggunakan koefisien *Alpha* dengan nilai koefisien $> 0,7$. Hasil uji validitas dan uji reliabilitas terdapat 20 soal yang valid dan nilai reliabilitas sebesar 0,875 untuk soal siklus I dan 0,926 untuk soal siklus II. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

Hasil penelitian adalah: (1) Penerapan metode pembelajaran Kooperatif tipe STAD terdiri dari beberapa siklus dan masing-masing siklus mempunyai 4 komponen tindakan yang sama yaitu: Perencanaan, Pelaksanaan Tindakan, Pengamatan dan Refleksi. (2) Persentase hasil keaktifan pada siklus I 62,67%. Pada siklus II keaktifan belajar mengalami peningkatan sebesar 25,69% menjadi 88,36%. (3) Berdasarkan hasil tes yang dilaksanakan menunjukkan bahwa terdapat peningkatan hasil tes pada Siklus I dan Siklus II. Pada Siklus I diperoleh nilai rata-rata 67,9032 dengan ketuntasan belajar 48,39% dan pada siklus II diperoleh rata-rata 85,9677 dengan ketuntasan belajar 87,09%.

Kata Kunci : Peningkatan, Keaktifan, Hasil Belajar, Pembelajaran Kooperatif, STAD

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENINGKATAN HASIL BELAJAR SISWA MATA PELAJARAN
TATA HIDANG DENGAN MODEL PEMBELAJARAN *STUDENT
TEAMS – ACHIEVEMENT DEVISIONS* (STAD) KELAS XI
JASA BOGA DI SMKN 1 BAGOR NGANJUK**

Disusun oleh:

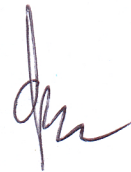
**Supriyani
NIM 12511241009**

telah memenuhi syarat dan disetujui Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan Ujian
Akhir Tugas Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, Juni 2016

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



Dr. Mutiara Nugraheni
NIP. 19770131 200212 2 001

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
NIP. 19750428 199903 2 002

HALAMAN PENGESAHAN

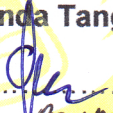
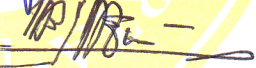

Tugas Akhir Skripsi

PENINGKATAN HASIL BELAJAR SISWA MATA PELAJARAN TATA HIDANG DENGAN MODEL PEMBELAJARAN *STUDENT TEAMS – ACHIEVEMENT DEVISIONS (STAD)* KELAS XI JASA BOGA DI SMKN 1 BAGOR NGANJUK

Disusun oleh:
Supriyani
NIM 12511241009

Telah dipertahankan di depan TIM Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada
tanggal 1 Juli 2016

TIM PENGUJI

| Nama/Jabatan | Tanda Tangan | Tanggal |
|---|--|-------------|
| Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd Ketua Penguji/Pembimbing |  | 1 Juli 2016 |
| Dr. Sugiyono, M.Kes Sekretaris |  | 1 Juli 2016 |
| Dr. Endang Mulyatiningsih Penguji |  | 1 Juli 2016 |

Yogyakarta, Juli 2016

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta



Dekan,


Dr. Widarto, M.Pd

NIP. 19631230 198812 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Supriyani
NIM : 12511241009
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Peningkatan Hasil Belajar Siswa Mata
Pelajaran Tata Hidang dengan Model
Pembelajaran *Student Teams – Achievement*
Devisions (STAD) Kelas XI Jasa Boga di
SMKN 1 Bagor Nganjuk

menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Juli 2016

Yang menyatakan,

Supriyani

NIM. 12511241009

HALAMAN MOTTO

“Keberhasilanmu ditentukan dari seberapa besar usahamu”

(Penulis)

“Sesungguhnya Allah suka kepada hamba yang berkarya dan terampil (profesional atau ahli)”

(HR. Ahmad, Hadist)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini dipersembahkan kepada:

1. Allah SWT yang memberi jawaban atas semua doa hamba-Nya.
2. Bapak dan Ibu tercinta yang selalu setia mendoakan anaknya dari kejauhan dan memberi semangat setiap waktu.
3. Sahabat-sahabatku kelas A angkatan 2012, yang berjuang bersama-sama menyusun tugas akhir skripsi.
4. Almamater Universitas Negeri Yogyakarta.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian Persyaratan Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Pendidikan dengan Judul “Peningkatan Keaktifan Dan Hasil Belajar Siswa Mata Pelajaran Tata Hidang dengan Model Pembelajaran *Student Teams – Achievement Devisions* (STAD) Kelas XIJasa Boga di SMK N 1 Bagor Nganjuk” dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Dosen Pembimbing dan Ketua Penguji Tugas Akhir Skripsi yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Sumarsih, S.Pd selaku Validator Instrumen penelitian TAS yang meberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Dr. Sugiyono, M.Kes dan Dr. Endang Mulyatiningsih selaku Sekretaris dan Penguji yang meberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi ini.
4. Dr. Mutiara Nugraheni selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.

5. Dr. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Drs. Suparjo, M.MPd selaku Kepala SMK N 1 Bagor Nganjuk yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Para guru dan staf SMKN 1 Bagor Nganjuk yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah berikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi Informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 30 Mei 2016

Penulis,

Supriyani

NIM 12511241009

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------------|
| HALAMAN SAMPUL | i |
| ABSTRAK..... | ii |
| LEMBAR PERSETUJUAN..... | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iv |
| SURAT PERNYATAAN..... | v |
| HALAMAN MOTTO..... | vi |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | vii |
| KATA PENGANTAR | viii |
| DAFTAR ISI | x |
| DAFTAR TABEL | xii |
| DAFTAR GAMBAR | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiv |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Identifikasi Masalah..... | 6 |
| C. Batasan Masalah..... | 7 |
| D. Rumusan Masalah | 7 |
| E. Tujuan Penelitian..... | 8 |
| F. Manfaat Penelitian..... | 8 |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA | 9 |
| A. Kajian Teori | 9 |
| 1. Keaktifan Siswa | 9 |
| a. Pengertian Keaktifan Siswa | 9 |
| b. Macam-macam keaktifan | 10 |
| 2. Hasil Belajar | 12 |
| a. Pengertian Hasil Belajar..... | 12 |
| b. Cara Mengukur Hasil Belajar | 16 |
| 3. Pembelajaran Tata Hidang | 18 |
| a. Mengatur Meja (<i>Table Set-Up</i>) | 19 |
| b. Melayani pesanan Makan dan Minum di Restoran | 27 |
| 4. Pembelajaran Kooperatif | 36 |
| 5. Model Pembelajaran kooperatif tipe STAD..... | 38 |
| 6. Kelebihan dan kekurangan model pembelajaran kooperatif tipe STAD | 42 |
| B. Hasil Penelitian yang Relevan | 43 |
| C. Kerangka Berpikir..... | 44 |
| D. Hipotesis Tindakan..... | 46 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 48 |
| A. Jenis dan Desain Penelitian..... | 48 |
| B. Lokasi dan Waktu Penelitian..... | 50 |
| C. Subjek Penelitian..... | 51 |
| D. Teknik dan Instrumen Penelitian..... | 52 |
| E. Teknik Analisis data | 61 |
| F. Kriteria Keberhasilan Tindakan..... | 63 |

| | |
|---|---------------|
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 64 |
| A. Deskripsi penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe STAD ... | 64 |
| 1. Siklus I | 64 |
| 2. Tahap Perencanaan | 64 |
| a. Tahap Pelaksanaan | 65 |
| b. Tahap Observasi | 67 |
| c. Tahap Refleksi | 67 |
| 3. Siklus II | 69 |
| a. Tahap Perencanaan | 69 |
| b. Tahap Pelaksanaan | 70 |
| c. Tahap Observasi | 71 |
| d. Tahap Refleksi | 72 |
| B. Data Hasil Penelitian | 73 |
| 1. Data Hasil Pra Siklus | 73 |
| 2. Data Hasil Siklus I | 74 |
| a. Data Hasil Keaktifan Siswa | 74 |
| b. Data Hasil Belajar Siswa | 76 |
| 3. Data Hasil Siklus II | 78 |
| a. Data Hasil Keaktifan Siswa | 78 |
| b. Data Hasil Belajar Siswa | 82 |
| C. Pembahasan Hasil Penelitian | 83 |
| 1. Keaktifan Siswa | 84 |
| 2. Hasil Belajar | 88 |
| BAB V SIMPULAN DAN SARAN | 91 |
| A. Simpulan | 91 |
| B. Implikasi | 92 |
| C. Keterbatasan Penelitian | 93 |
| D. Saran | 93 |
| DAFTAR PUSTAKA | 95 |
| LAMPIRAN | 97 |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|--|---------|
| Tabel 1. Ranah Kognitif | 14 |
| Tabel 2. Ranah Afektif | 15 |
| Tabel 3. Ranah Psikomotor | 16 |
| Tabel 4. Jenis peralatan yang digunakan dalam pelayanan makanan..... | 21 |
| Tabel 5. Jenis peralatan <i>chinaware</i> | 22 |
| Tabel. 6. Jenis peralatan <i>glassware</i> | 22 |
| Tabel 7. Konversi skor pengembangan..... | 41 |
| Tabel. 8. Penghargaan kelompok..... | 41 |
| Tabel 9 Hasil uji coba validitas butir soal materi <i>table set-up</i> | 57 |
| Tabel 10 Hasil Uji coba validitas butir soal materi pelayanan makan dan minum direstoran..... | 58 |
| Tabel 11 Kriteria pemilihan soal pilihan ganda..... | 59 |
| Tabel 12 Hasil Analisis uji coba instrument tes materi <i>table set-up</i> | 60 |
| Tabel 13 Hasil uji coba instrumen tes materi pelayanan makan dan minum di restoran..... | 61 |
| Tabel 14 Peningkatan skor individu dan penghargaan kelompok | 67 |
| Tabel 15 Hasil penelitian Siklus I dan Rencana tindakan Siklus II | 69 |
| Tabel 16 Peningkatan skor individu dan penghargaan kelompok | 71 |
| Tabel 17 Hasil belajar siswa pra siklus..... | 73 |
| Tabel 18 Rata-rata capaian keaktifan siswa per aspek siklus I | 75 |
| Tabel 19. Rekap hasil tes individual siklus I | 77 |
| Tabel 20 Perbandingan rata-rata hasil belajar siswa pra siklus dan siklus I | 77 |
| Tabel 21 Rata-rata capaian keaktifan siswa siklus I dan II | 79 |
| Tabel 22 Rata-rata capaian keaktifan siswa per aspek siklus I dan siklus II..... | 80 |
| Tabel 23. Rekap hasil tes individual siklus II | 82 |
| Tabel 24 Rata-rata hasil belajar siswa pra siklus, siklus I dan siklus II | 82 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|---|---------|
| Gambar 1. <i>Basic Cover</i> | 20 |
| Gambar 2. <i>Standart Cover</i> | 20 |
| Gambar 3 <i>Elaborate Cover</i> | 21 |
| Gambar 4 <i>Table Accesories</i> | 24 |
| Gambar 5 <i>Dinner Plate</i> | 25 |
| Gambar 6 <i>Dinner Plate, Dinner Fork dan Dinner Knife</i> | 25 |
| Gambar 7 <i>Dinner Plate, Dinner Fork dan Dinner Knife, Water Goblet</i> | 26 |
| Gambar 8 <i>Dinner Plate, Dinner Fork dan Dinner Knife, water goblet, B & B Plate</i> | 26 |
| Gambar 9 <i>Dinner Plate, Dinner Fork dan Dinner Knife, Water Goblet, B & B Plate, Napkin</i> | 26 |
| Gambar 10 <i>Greeting the Guest</i> | 31 |
| Gambar 11 <i>Seating the Guest</i> | 32 |
| Gambar 12 <i>Beverage Suggestion</i> | 33 |
| Gambar 13 <i>Adjustment Cover</i> | 34 |
| Gambar 14 <i>Payment</i> | 35 |
| Gambar 15 Kerangka pemikiran pembelajaran kooperatif | 46 |
| Gambar 16 Tahapan PTK Model Kemmis dan Teggart..... | 50 |
| Gambar 17 Diagram batang rata-rata keaktifan per aspek siklus I | 76 |
| Gambar 18 Diagram batang rata-rata hasil belajar pra siklus dan siklus I | 78 |
| Gambar 19 Diagram batang capaian rata-rata keaktifan siswa siklus I dan II | 80 |
| Gambar 20 Diagram batang perbandingan rata-rata keaktifan siswa per aspek siklus I dan siklus II | 81 |
| Gambar 21 Diagram batang rata-rata hasil belajar pra siklus, siklus I dan Siklus II..... | 83 |

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

| | |
|--|-----|
| Lampiran 1. Instrumen Penelitian | 98 |
| Lampiran 2. Perangkat Pembelajaran | 99 |
| Lampiran 3. Uji Validitas | 100 |
| Lampiran 4. Hasil Penelitian | 101 |
| Lampiran 5. Dokumentasi Kegiatan | 102 |
| Lampiran 6. Surat Ijin Penelitian | 103 |

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pembelajaran merupakan proses interaksi yang terjadi antara siswa dan guru agar siswa mendapat pengalaman belajar dari kegiatan tersebut. Dengan demikian, pembelajaran merupakan suatu proses kegiatan yang memungkinkan terjadinya proses belajar pada siswa agar siswa tersebut dapat mencapai tujuan pembelajaran. Salah satu faktor yang berperan penting dalam kegiatan pembelajaran adalah guru. Peran guru dalam proses pembelajaran peserta didik meliputi merencanakan, menyiapkan, menyelenggarakan, dan mengevaluasi hasil belajar.

Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional Nomor 20 Tahun 2003 menyatakan, pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan dan akhlak mulia serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara. (Hanafiah dan Cucu Suhana, 2012:103). Sementara itu untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran sesuai dengan Undang-Undang diatas belum terpenuhi secara maksimal. Hal tersebut berkaitan dengan aktivitas didalam kelas yang masih menempatkan guru sebagai satu-satunya sumber informasi yang membuat siswa bertambah pengetahuannya.

Guru berperanan sebagai pendidik yaitu guru memiliki kewajiban untuk melakukan reformasi kelas (*classroom reform*) sehingga diberi otonomi untuk

melakukan inovasi dan perubahan dilingkungan kelasnya. Dengan peran yang diberikannya guru dapat dengan leluasa untuk memahami, mengarahkan, dan mengembangkan peserta didik dalam aspek intelektual, moral, emosional dan kintestetikal (Hanafiah dan Cucu, 2012: 108). Seorang pendidik dituntut untuk memiliki kemampuan yang handal, menguasai materi, metode, memahami kurikulum, dan dapat memanfaatkan media yang ada secara tepat serta mampu mengelola pembelajaran dengan baik untuk mencapai tujuan belajar. Kemampuan guru dalam memahami dan mengimplementasikan strategi (mengajarnya) merupakan hal yang sangat penting dalam semua peristiwa belajar mengajar. Karena itu, pengenalan terhadap berbagai model mengajar beserta penerapannya dalam kegiatan mengajar yang dikembangkan guru, merupakan tuntutan yang tidak bisa dihindari. Pada proses pembelajaran terdapat berbagai jenis model pembelajaran yang dapat dipilih guru dalam menciptakan proses belajar mengajar yang menarik dan memudahkan peserta didik dalam membentuk suatu pengetahuan baru. Namun, guru cenderung menerapkan pembelajaran yang mudah dalam penyiapan dan pelaksanaannya

Dalam proses pembelajaran guru merupakan komponen yang berinteraksi secara langsung dengan siswa. Guru mempunyai peranan yang sangat penting terhadap terciptanya proses pembelajaran yang efektif. Kompetensi guru dalam mengorganisasi pembelajaran akan mempengaruhi keaktifan dan hasil belajar siswa. Keaktifan siswa yang dimaksudkan dalam penelitian ini adalah seluruh kegiatan siswa yang dilakukan selama pelaksanaan proses pembelajaran. Untuk mencapai kondisi yang demikian maka perlu adanya fasilitator yaitu guru, yang mempunyai kemampuan untuk menciptakan situasi belajar yang melibatkan siswa secara aktif.

Berdasarkan hasil observasi SMK Negeri 1 Bagor, merupakan salah satu sekolah di kabupaten Nganjuk. Berdasarkan pengamatan di kelas, khususnya kelas XI Jasa Boga dapat diidentifikasi permasalahan-permasalahan yang terjadi. Permasalahan-permasalahan tersebut dapat dikemukakan sebagai berikut: Kenyataan di lapangan saat pembelajaran Tata Hidang siswa kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 1 Bagor didapatkan guru mata pelajaran yang menggunakan metode ceramah untuk menyampaikan pelajaran. Pembelajaran di kelas juga berpusat pada guru, sehingga menyebabkan keaktifan siswa dalam pembelajaran relatif rendah. Indikator keaktifan siswa belum terlaksana dengan baik antara lain keaktifan visual, keaktifan berbicara, keaktifan mendengarkan, keaktifan menulis, keaktifan motorik, keaktifan mental dan keaktifan emosional. Siswa di dalam kelas hanya mendengarkan penjelasan dari guru sehingga tidak adanya sebuah interaksi dalam pembelajaran. Hal ini dikarenakan pembelajaran kurang memberikan kesempatan bagi siswa untuk aktif dalam pembelajaran. Keadaan tersebut akan menyebabkan konsentrasi siswa dalam menerima pelajaran sangat rendah. Siswa yang hanya mendengarkan materi yang disampaikan oleh guru tidak dapat menjawab pertanyaan dari guru secara optimal. Pembelajaran yang berpusat pada guru mempunyai kelemahan yaitu tidak adanya siswa yang bertanya, banyak siswa yang mengantuk, dan siswa tidak mampu menjawab dengan sempurna pertanyaan yang diberikan oleh guru.

Berdasarkan hasil observasi dengan beberapa siswa kelas XI Jasa Boga dikatakan bahwa mata pelajaran Tata Hidang merupakan mata pelajaran yang dianggap sulit. Hal ini disebabkan oleh penyajian materi Tata Hidang yang kurang menarik dan membosankan, akhirnya terkesan sulit dan menakutkan bagi siswa, akibatnya banyak siswa yang kurang menguasai konsep-konsep dasar

pelajaran, minat belajar menjadi berkurang dan tidak tertarik dengan mata pelajaran Tata Hidang. Hasil observasi dengan siswa juga didapatkan bahwa siswa merasa bosan dalam pembelajaran, sehingga mereka cenderung tidak memperhatikan saat guru menyampaikan pelajaran. Hal ini dibuktikan ketika pembelajaran ada beberapa siswa yang bermain Hp dan mengobrol sendiri dengan teman sebangku.

Hasil oservasi peneliti dengan guru mata pelajaran Tata Hidang kelas XI Jasa Boga didapatkan bahwa rata-rata hasil nilai siswa yang berupa angka masih tergolong rendah dibandingkan dengan mata pelajaran lain. Nilai Tata Hidang yang didapat di SMK Negeri 1 Bagor belum sepenuhnya memenuhi batas ketuntasan minimal yaitu 75. Hal tersebut dilihat dari prosentase siswa yang mempunyai nilai KKM 46,88% dari 32 siswa. Untuk menangani masalah-masalah tersebut guru harus memilih secara tepat metode pembelajaran yang akan digunakan. Penggunaan metode pembelajaran yang tepat oleh guru akan dapat membangkitkan motivasi dan minat terhadap mata pelajaran Tata Hidang, selain itu juga terhadap proses dan pencapaian hasil belajar siswa. Oleh karena itu, metode pembelajaran yang baik adalah metode yang sesuai dengan materi yang akan disampaikan, sarana dan prasarana yang tersedia serta tujuan pengajarannya. Salah satu model pembelajaran yang diharapkan dapat meningkatkan Keaktifan dan hasil belajar siswa adalah dengan menerapkan model pembelajaran kooperatif tipe *Student Teams-Achievement Devisions* (STAD).

Penelitian mengenai model pembelajaran *Student Teams-Achievement Devisions* (STAD) pernah dilakukan oleh beberapa peneliti, Ria Amalia Skolikhah (2014) dengan penelitian yang berjudul “ Meningkatkan keaktifan dan hasil

belajar siswa pada mata pelajaran IPA melalui penerapan metode *Student Teams-Achievement Devisions* (STAD) Kelas V SD Negeri 1 Sedayu Tahun Ajaran 2013/2014". Penelitian ini membuktikan bahwa adanya perbedaan keaktifan dan hasil belajar yang signifikan antara pembelajaran konvensional dengan pembelajaran yang menggunakan metode STAD.

Eliawati, (2011) dengan penelitian yang berjudul "Efektifitas penerapan model pembelajaran kooperatif tipe STAD (*Student Teams-Achievement Devisions*) terhadap partisipasi dan prestasi belajar pada materi pokok jamur siswa kelas X di MAN Gendeka Bantul". Penelitian ini membuktikan bahwa adanya perbedaan partisipasi dan prestasi belajar yang signifikan antara pembelajaran konvensional dengan pembelajaran yang menggunakan metode STAD.

Dilihat dari keberhasilan yang telah diperoleh melalui penerapan *Student Teams-Achievement Devisions* (STAD) dari beberapa penelitian sebelumnya maka model pembelajaran ini sangat tepat digunakan dalam pembelajaran Tata Hidang, karena mata pelajaran Tata Hidang kususny pada materi *Table-Set-up* dan Pelayanan Makanan di Restoran merupakan mata pelajaran Teori .

Pembelajaran kooperatif tipe STAD sangat menekankan pada kerjasama dalam kelompok belajar. Hal ini akan menuntut siswa untuk saling membantu, memberi motivasi, dan saling percaya satu sama lain. Pembelajaran yang menekankan pada kerjasama akan memberi kesempatan kepada siswa untuk belajar bekerjasama, berbagi pendapat, pengetahuan, pengalaman, mendengarkan pendapat orang lain, saling memotivasi dan aktif dalam kegiatan pembelajaran. Bentuk kerjasama dalam model STAD diwujudkan dalam pembentukan tim belajar siswa. Tim terdiri dari empat atau lima siswa yang

mewakili seluruh bagian dari kelas dalam kinerja akademik, jenis kelamin, ras dan etnisitas. Fungsi dibentuknya kelompok adalah agar siswa anggota kelompok dapat bekerjasama menyelesaikan tugas yang diberikan dan saling membantu untuk menguasai materi dengan baik. Hal ini karena sesama siswa memiliki kesamaan bahasa, tingkat perkembangan intelektual dan pengalaman kedekatan sehingga membuat siswa lebih mudah memahami materi pelajaran.

Berpedoman pada penjelasan di atas, maka peneliti tertarik untuk melaksanakan penelitian dengan judul “Peningkatan keaktifan dan hasil belajar siswa mata pelajaran Tata Hidang dengan model pembelajaran *Student Teams Achievement Divisions* (STAD) Kelas XI di SMK Negeri 1 Bagor Nganjuk”.

B. Identifikasi Masalah

Dari uraian latar belakang masalah di atas dapat diidentifikasi permasalahan yang ada antara lain sebagai berikut:

1. Guru mata pelajaran menggunakan metode ceramah untuk menyampaikan pelajaran, sehingga menyebabkan keaktifan siswa dalam pembelajaran relatif rendah.
2. Keaktifan siswa yang cenderung masih rendah karena anggapan bahwa Tata Hidang itu sulit sehingga minat untuk menerima pelajaran di kelas rendah terlihat banyak siswa yang bermain Hp sendiri dan mengobrol dengan teman sebangku.
3. Siswa merasa bosan dalam pembelajaran, sehingga mereka cenderung tidak memperhatikan saat guru menyampaikan pelajaran.
4. Rata-rata hasil nilai siswa yang berupa angka masih tergolong rendah dibandingkan dengan mata pelajaran lain.

5. Pembelajaran kooperatif tipe STAD sangat menekankan pada kerjasama dalam kelompok diskusi.

C. Batasan Masalah

Supaya penelitian ini lebih terfokus dan terarah, maka perlu diadakan pembatasan masalah. Berdasarkan latar belakang masalah, maka dalam penelitian ini dibatasi pada masalah rendahnya keaktifan siswa dalam proses pembelajaran dan rendahnya hasil belajar mata pelajaran Tata Hidang dibanding dengan mata pelajaran lain.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diperoleh berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah disampaikan:

1. Bagaimanakah penerapan metode pembelajaran Kooperatif tipe *Student Teams - Achievement Devisions* (STAD) pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMKN 1 Bagor Nganjuk?
2. Apakah penerapan model pembelajaran Kooperatif tipe *Student Teams - Achievement Devisions* (STAD) dapat meningkatkan keaktifan siswa pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMKN 1 Bagor Nganjuk?
3. Apakah penerapan model pembelajaran Kooperatif tipe *Student Teams - Achievement Devisions* (STAD) dapat Meningkatkan Hasil Belajar siswa pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMKN 1 Bagor Nganjuk?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan perumusan masalah penelitian yang telah dikemukakan penelitian ini bertujuan :

1. Mengetahui penerapan metode pembelajaran Kooperatif tipe *Student Teams-Achievement Devisions* (STAD) pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMKN 1 Bagor Nganjuk?
2. Mengetahui apakah penerapan model pembelajaran Kooperatif tipe *Student Teams - Achievement Devisions* (STAD) dapat meningkatkan keaktifan siswa pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMKN1 Bagor Nganjuk.
3. Mengetahui apakah penerapan model pembelajaran Kooperatif tipe *Student Teams - Achievement Devisions* (STAD) dapat Meningkatkan Hasil Belajar siswa pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMKN 1 Bagor Nganjuk.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Siswa

Meningkatkan keaktifan dan hasil belajar siswa kelas XI SMK N 1 Bagor Nganjuk pada pelajaran Tata Hidang khususnya materi table set-up dan pelayanan makan dan minum di restoran .

2. Bagi Guru

- a. Meningkatkan proses pembelajaran secara lebih optimal dengan menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe STAD.
- b. Menambah wawasan dan pengalaman tentang metode pembelajaran STAD.

3. Bagi Sekolah

Meningkatkan kualitas pembelajaran Tata Hidang di SMK N 1 Bagor Nganjuk.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Keaktifan siswa

a. Pengertian keaktifan siswa

Keaktifan siswa dalam pembelajaran sangatlah berpengaruh dalam pencapaian hasil belajar. Keaktifan berasal dari kata aktif dan mendapatkan imbuhan ke-an yang mempunyai arti dalam kamus Besar Bahasa Indonesia adalah giat (bekerja berusaha). Jadi dapat dinyatakan bahwa keaktifan adalah keadaan dimana siswa bekerja berusaha menjadi aktif.

Penilaian proses pembelajaran dilihat dari sejauh mana keaktifan siswa dalam mengikuti pembelajaran. Keaktifan siswa dapat dilihat ketika siswa berperan dalam pembelajaran seperti aktif bertanya kepada siswa maupun guru, mau berdiskusi kelompok dengan siswa lain, mampu menemukan masalah serta dapat memecahkan masalah tersebut, dan dapat menerapkan apa yang telah diperoleh untuk menyelesaikan persoalan yang dihadapinya (Nana Sudjana, 2009:61). Proses pembelajaran dapat dikatakan berjalan dengan baik apabila keaktifan siswa dalam pembelajaran memenuhi beberapa kriteria tersebut.

Pembelajaran di dalam kelas harus menumbuhkan suasana sedemikian rupa sehingga siswa aktif bertanya, mempertanyakan, dan mengemukakan gagasan (Agus Suprijono, 2012: x). Mengacu dari pendapat tersebut maka dalam proses pembelajaran sangat dibutuhkan suatu keaktifan siswa, karena jika tanpa adanya keaktifan maka pembelajaran di dalam kelas kurang berjalan dengan baik.

Belajar menunjukkan adanya jiwa yang sangat aktif, yaitu jiwa akan mengolah informasi yang diterima (Jamil Suprihatiningrum, 20013: 100). Oleh karena itu, apabila tidak ada keaktifan dalam pembelajaran, maka siswa tidak dapat membuat kesimpulan apa yang dipelajarinya, karena dalam teori ini menuntut siswa untuk aktif mencari, menemukan dan menggunakan pengetahuan yang diperolehnya.

Rousseau (Sardiman, 2012: 96), mengemukakan bahwa pengetahuan juga harus diperoleh dengan pengamatan sendiri, pengalaman sendiri, penyelidikan sendiri, dengan bekerja sendiri, dengan fasilitas yang diciptakan sendiri, baik secara rohani maupun teknis. Berdasarkan pendapat tersebut dinyatakan bahwa setiap orang yang mau belajar harus aktif sendiri, karena jika dalam suatu pembelajaran tidak ada aktivitas maka pembelajaran itu tidak akan berjalan dengan baik.

Dari beberapa pendapat ahli di atas dinyatakan bahwa keaktifan siswa adalah suatu kegiatan yang dilakukan siswa untuk berusaha menjadi aktif dalam proses pembelajaran. Siswa harus aktif bertanya, mempertanyakan, mengemukakan gagasan, mampu berinteraksi dengan siswa lain serta mampu memecahkan masalah yang dijumpainya dalam pembelajaran. Keaktifan dalam pembelajaran merupakan sesuatu yang penting, tanpa adanya keaktifan maka proses pembelajaran tidak akan berjalan dengan baik.

b. Macam-macam keaktifan

Keaktifan memiliki beragam bentuk atau macam. Macam keaktifan dalam belajar dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu keaktifan yang dapat diamati atau konkret dan keaktifan yang sulit diamati atau abstrak (Jamil Suprihatiningrum, 2013: 100). Kegiatan yang dapat diamati contohnya mendengarkan, menulis,

membaca, menyanyi, menggambar dan berlatih. Kegiatan ini biasanya berhubungan dengan kerja otot atau psikomotor. Kegiatan yang selanjutnya adalah kegiatan yang sulit diamati berupa kegiatan yang menyangkut proses berpikir maupun perasaan, seperti menggunakan pikiran maupun perasaan untuk memecahkan permasalahan, membandingkan konsep, menyimpulkan hasil dari pengamatan dan berpikir tingkat tinggi.

Keaktifan lain yang dapat diamati dibagi ke dalam beberapa hal. Aktivitas tersebut adalah *visual activities*, *oral activities*, *listening activities*, *writing activities*, *drawing activities*, *motor activities*, *mental activities* serta *emotional activities* (Sardiman, 2012: 11). *Visual activities* dengan aktivitas di dalamnya seperti membaca, memperhatikan gambar, maupun percobaan. Aktivitas lain yaitu *oral activities*, dalam pembelajaran aktivitas ini seperti merumuskan masalah, bertanya maupun mengeluarkan pendapat. Aktivitas selanjutnya adalah *listening activities* dan *writing activities*, yang termasuk contoh dalam *listening activities* adalah mendengarkan penjelasan guru, mendengarkan pidato maupun musik, sedangkan dalam *writing activities* contohnya seperti menulis tugas, menulis cerita dan karangan.

Hal lain yang masih termasuk aktivitas siswa dalam pembelajaran adalah *drawing activities*, *motor activities*, *mental activities* serta *emotional activities*. Contoh dari *drawing activities* adalah menggambar, maupun membuat peta, sedangkan dalam pembelajaran contoh dari *motor activities* yaitu seperti melakukan percobaan ataupun berkebun. Siswa menanggapi kelompok lain, mengingat dan memecahkan soal sebagai contoh dalam *mental activities*. Berkaitan dengan emosi seperti semangat dalam pembelajaran, ketenangan saat menerima pelajaran sebagai beberapa contoh dari *emotional activities*.

Dari beberapa pendapat ahli di atas dapat dinyatakan bahwa keaktifan dibagi menjadi dua, yaitu aktif yang dapat diamati yang berhubungan dengan psikomotor, dan aktif yang tidak bisa diamati yang berhubungan dengan pemikiran maupun perasaan. Keaktifan yang dapat diamati seperti kegiatan visual, kegiatan lisan, kegiatan mendengarkan, kegiatan menulis serta kegiatan menggambar.

Penelitian ini dibatasi pada pengamatan keaktifan yang berhubungan dengan aktivitas siswa dalam proses pembelajaran. Oleh karena itu, dalam penelitian ini akan mengamati keaktifan siswa dalam proses pembelajaran disaat siswa melakukan proses pembelajaran dengan metode kooperatif tipe STAD. Acuan pengamatan keaktifan ini yaitu aktivitas siswa dalam pembelajaran seperti *visual activities, oral activities, listening activities, writing activities, motor activities, mental activities*, maupun *emotional activities*. Diharapkan dalam proses pembelajaran di kelas menggunakan berbagai aktivitas tersebut, sehingga pembelajaran dapat berjalan baik dan keaktifan siswa di dalam kelas semakin meningkat.

2. Hasil Belajar

a. Pengertian Hasil Belajar

Hasil belajar adalah hasil dari siswa setelah melakukan serangkaian kegiatan belajar yang kemudian dievaluasi dengan ujian. Yang dimaksud dalam penelitian ini adalah hasil belajar siswa berupa nilai.

Menurut Sardiman A.M (2001: 46) "hasil belajar adalah kemampuan nyata yang merupakan hasil interaksi antara berbagai faktor yang mempengaruhi baik dari dalam maupun dari luar individu dalam belajar".

Menurut pemikiran Gagne (dalam Suprijono, 2009: 6) belajar adalah pola-pola perbuatan, nilai-nilai, pengertian, sikap-sikap, apresiasi dan ketrampilan. Hasil belajar berupa:

- 1) Informasi verbal, yaitu kapitalitas mengungkapkan pengetahuan dalam bentuk bahasa, baik lisan maupun tulisan.
- 2) Ketrampilan intelektual, yaitu kemampuan mempersentasikan konsep dan lambang.
- 3) Strategi kognitif, yaitu kecakapan dan mengarahkan aktivitas kognitifnya sendiri
- 4) Ketrampilan motorik, yaitu kemampuan melakukan serangkaian jasmani dalam urusan dan koordinasi, sehingga terwujud otomatisme gerak jasmani.
- 5) Sikap adalah kemampuan menerima dan menolak objek berdasarkan penilaian terhadap objek tersebut.

Menurut Bloom (Bermawi Muthe, 2009:40-45), hasil belajar mencakup kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotorik.

a) Ranah Kognitif

Ranah kognitif yaitu berkaitan dengan daya piker, pengetahuan dan penalaran, berorientasi pada kemampuan peserta didik dalam berfikir dan bernalar yang mencangkup kemampuan peserta didik dalam mengingat dan memecahkan masalah yang menuntut peserta didik menggabungkan konsep-konsep yang telah dipelajari sebelumnya. Ranah kognitif ini berkenaan dengan prestasi belajar.

Tabel 1. Ranah Kognitif

| Perubahan | Kemampuan Internal | Kata kerja operasional |
|-------------------------------------|---|--|
| <i>Knowledge</i> (Pengetahuan) | <ul style="list-style-type: none"> Menyebut kembali informasi (istilah, fakta, aturan dan metode) | Menyebutkan kembali Menghapal Menunjukkan Menggarisbawahi Menyortir Menyatakan |
| <i>Comprehension</i> (Pemahaman) | <ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan informasi dengan bahasa sendiri Menerjemahkan Memperkirakan Menentukan (metode/prosedur) Memahami (konsep/kaidah/prinsip, kaitan antara fakta, isi pokok) | Menjelaskan Mendeskripsikan Membuat pernyataan ulang Menguraikan Menerangkan Mengubah Memberikan contoh Menyadur Menerangkan |
| <i>Application</i> (Penerapan) | <ul style="list-style-type: none"> Mengaplikasikan pengetahuan Menginterpretasikan Membuat bagan dan grafik | Mengoprasikan Menghitung Menghasilkan Menunjukkan |
| <i>Analysis</i> (Analisis) | <ul style="list-style-type: none"> Membedakan (fakta dari interpretasi, data dari kesimpulan) Menganalisis (struktur dasar, bagian-bagian, hubungan antara) | Membandingkan Memisahkan Menghubungkan Membuat diagram/skema Menunjukkan hubungan Mempertanyakan |
| <i>Synthesis</i> (Sintesa) | <ul style="list-style-type: none"> Menghasilkan (klasifikasi, karangan, kerangka teoritis) Menyusun (rencana, skema, program kerja). | Mengategorikan Mengombinasikan Mendesain/merancang Menyusun kembali Menyimpulkan |
| <i>Evaluating</i> (Evaluasi) | <ul style="list-style-type: none"> Membuat penilaian berdasarkan kriteria Menilai berdasarkan norma internal (hasil karya, karangan, pekerjaan, khotbah, program penataran) Menilai berdasarkan norma eksternal (hasil karya, karangan, pekerjaan, ceramah, program penataran) Mempertimbangkan (baik buruk, pro kontra, untung rugi) | Mempertahankan Mengatagorikan Mengombinasikan Mengarang Menciptakan Mendesain Mengatur Menyusun kembali Merangkaikan Menghubungkan Menyimpulkan Merancang Membuat pola Memberikan argumen |

Sumber : Menurut Bloom (Bermawi Muthe, 2009:40-45)

b) Domain Afektif

Ranah afektif berkaitan dengan perasaan atau kesadaran seperti perasaan senang yang memotivasi peserta didik untuk memilih apa yang disenangi. Berorientasi pada kemampuan peserta didik dalam belajar menghayati nilai objek-objek yang dihadapi melalui perasaan, baik itu kepada orang, benda atau peristiwa.

Tabel 2. Ranah Afektif

| Perubahan | Kemampuan Internal | Kata kerja operasional |
|---|--|---|
| <i>Receiving</i> (Penerimaan) | <ul style="list-style-type: none"> • Menunjukkan (kesadaran, kemajuan, perhatian) • Mengakui (kepentingan, perbedaan) | Menanyakan Memilih Menjawab Melanjutkan Memberikan |
| <i>Responding</i> (Partisipasi) | <ul style="list-style-type: none"> • Mematuhi (peraturan, tuntunan, perintah) • Ikut serta aktif (di laboratorium, diskusi, belajar kelompok, tentir) | Melaksanakan Membantu Menawarkan Menyambut Menolong |
| <i>Valuing</i> (Penilai/penentuan sikap) | <ul style="list-style-type: none"> • Menerima suatu nilai • Menyukai • Menyepakati • Menghargai (karya seni, sumbangan ilmu, pendapat) | Melaksanakan Mengikuti Menyatakan pendapat Mengambil prakarsa Mengusulkan |
| <i>Organization</i> (organisasi) | <ul style="list-style-type: none"> • Membentuk system nilai • Bertanggung jawab | Mengaitkan Menyusun Mengatur Meodifikasi |
| <i>Characterization</i> (Pembentukan karakter atau pola hidup) | <ul style="list-style-type: none"> • Menunjukkan (kepercayaan diri, disiplin pribadi, kesadaran) • Mempertimbangkan | Menyatakan Melayani Membuktikan Menunjukkan |

Sumber : Menurut Bloom (Bermawi Muthe, 2009:40-45)

c) Domain Psikomotorik

Ranah psikomotor berorientasi pada keterampilan motorik atau keterampilan tangan yang berhubungan dengan anggota tubuh atau tindakan yang memerlukan koordinasi antara saraf dan otot.

Tabel 3. Ranah Psikomotor

| Perubahan | Kemampuan Internal | Kata kerja operasional |
|---|---|---|
| <i>Perception</i> (Persepsi) | <ul style="list-style-type: none"> • Menafsikan rangsangan • Peka terhadap rangsangan • Mendiskriminasikan | Memilih Membedakan Mempersiapkan |
| <i>Set</i> (Kesiapan) | <ul style="list-style-type: none"> • Berkonsentrasi • Menyiapkan diri (fisik) | Mengawali Mempersiapkan Menanggapi Mempertunjukkan |
| <i>Guided response</i> (Gerakan terbimbing) | <ul style="list-style-type: none"> • Meniru contoh | Mempraktikkan Memainkan Mengikuti |
| <i>Mechanism</i> (Gerakan mekanis terbiasa) | <ul style="list-style-type: none"> • Berketerampilan • Berpegang pada pola | Mengoprasikan Membangun Memasang Membongkar Memperbaiki |
| <i>Complex overt response</i> (Gerakan respons kompleks) | <ul style="list-style-type: none"> • Berketrampilan (secara lancar, luwes, supel, gesit, lincah) | Mengoprasikan Membangun Memasang Melaksanakan |
| <i>Adaptation</i> (Penyesuaian pola gerakan) | <ul style="list-style-type: none"> • Menyesuaikan diri • Bervariasi | Mengubah Mengadaptasi Membuat variasi |
| <i>Organisation</i> (Kreativitas) | <ul style="list-style-type: none"> • Menciptakan sesuatu yang baru • Berinisiatif | Merancang Menyusun Menciptakan Mengatur Merencanakan |

Sumber : Menurut Bloom (Bermawi Muthe, 2009:40-45)

Selain itu, menurut Lindgren (Suprijono, 2009:7), hasil pembelajaran meliputi kecakapan, informasi, pengertian dan sikap. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa hasil belajar adalah perubahan perilaku secara keseluruhan yang mencakup beberapa aspek, bukan hanya salah satu aspek potensi kemanusiaan saja.

b. Cara mengukur hasil belajar

Penilaian hasil belajar adalah segala macam prosedur yang digunakan untuk mendapatkan informasi mengenai unjuk kerja (*performance*) siswa atau seberapa jauh siswa dapat mencapai tujuan-tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan (Eveline Siregar dan Hartini Nara, 2011:144). Terdapat beberapa cara

yang dapat digunakan untuk mengumpulkan bukti-bukti kemajuan belajar siswa, yaitu: (a) Penilaian portofolio, (b) Penilaian melalui unjuk kerja, (c) Penilaian melalui Penugasan, (d) Penilaian melalui hasil kerja, serta (e) Penilaian melalui tes tulis.

Tes merupakan metode pengumpulan data penelitian yang berfungsi untuk mengukur kemampuan seseorang. Tes dapat digunakan untuk mengukur kemampuan yang memiliki respon/jawaban benar atau salah. Pada bidang pendidikan, tes biasa dilakukan untuk mengukur prestasi belajar dan kompetensi kejuruan. Prestasi belajar dapat diukur dengan berbagai macam jenis tes, yaitu tes tertulis, tes lisan dan tes unjuk kerja (Endang Mulyatiningsih, 2012:25-26).

Bentuk tes yang digunakan di lembaga pendidikan dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu tes objektif dan tes non objektif. Bentuk tes objektif yang sering digunakan adalah bentuk pilihan ganda, benar salah, menjodohkan, dan uraian objektif (Djemari Mardapi, 2008:69-70).

Tes bentuk pilihan ganda adalah tes yang jawabannya dapat diperoleh dengan memilih alternatif jawaban yang telah disediakan. Pada tes pilihan ganda ini, bentuk tes terdiri atas: pernyataan (pokok soal), alternatif jawaban yang mencakup kunci jawaban dan pengecoh. Pernyataan (pokok soal) adalah kalimat yang berisi keterangan atau pemberitahuan tentang suatu materi tertentu yang belum lengkap dan harus dilengkapi dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Kunci jawaban adalah salah satu alternatif jawaban yang merupakan pilihan benar yang merupakan jawaban yang diinginkan, sedangkan pengecoh adalah alternatif yang bukan merupakan kunci jawaban (Djemari Mardapi, 2008:71-72).

Pedoman utama dalam pembuatan butir soal bentuk pilihan ganda adalah:

- 1) Pokok soal harus jelas
- 2) Pilihan jawaban homogen dalam arti isi.
- 3) Panjang kalimat pilihan jawaban relatif sama.
- 4) Tidak ada petunjuk jawaban benar.
- 5) Hindari menggunakan pilihan jawaban : semua benar atau semua salah.
- 6) Pilihan jawaban angka diurutkan.
- 7) Semua pilihan jawaban logis.
- 8) Jangan menggunakan negatif ganda.
- 9) Kalimat yang digunakan sesuai dengan tingkat perkembangan peserta tes.
- 10) Bahasa Indonesia yang digunakan baku.
- 11) Letak pilihan jawaban benar ditentukan secara acak.

3. Pembelajaran Tata Hidang

Istilah Tata Hidang sangat indah didengar, dan sudah umum dipergunakan oleh orang banyak. Pengertian Tata Hidang itu sendiri bila dilihat dari pengertian dari setiap kata yaitu Tata yang berarti menyusun untuk memperindah, dan Hidangan berarti makanan dan minuman yang disajikan kepada tamu atau konsumen. Jadi dapat kita ambil kesimpulan bahwa Tata Hidang adalah cara menyusun makanan untuk memperindah makanan dan minuman yang disajikan kepada tamu atau konsumen (Modul implementasi kurikulum 2013 : 17).

Sebagaimana telah diketahui bahwa Tata Hidangan adalah merupakan bagian dari *Food and Beverage Department* yang pada dasarnya secara langsung menunjang serta melaksanakan segenap fungsi *Food and Beverage*

Department. Departemen tata hidang secara umum dapat didefinisikan sebagai yang menangani makan dan minum. Sedangkan secara khusus adalah bagian dari hotel ataupun suatu tempat yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terikat di hotel atau tempat tersebut dengan dikelola secara komersial serta professional. Namun demikian secara terpisah dapat dilihat bahwa tugas pokok atau fungsi utama Tata Hidangan adalah " memberikan layanan makanan dan minuman".

a. Mengatur Meja (*Table Set-up*)

1) Pengertian *Table Set-up*

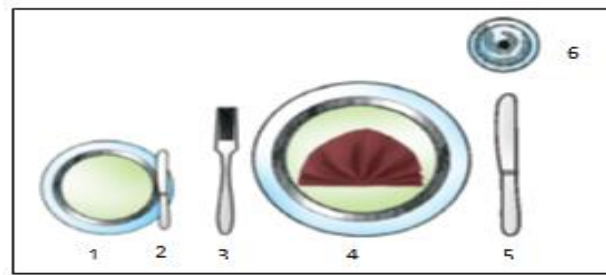
Table cover atau *table set-up* dalam istilah perhotelan yaitu menata meja makan pada restoran. Menurut *table setting* adalah rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai jenis hidangan yang akan disajikan untuk meningkatkan efisiensi kerja pramusaji dan kenyamanan pelanggan. Yang dimaksud dengan *table setting* adalah rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan.

Table set-up adalah seperangkat peralatan yang rapi, bersih dan siap pakai yang terdiri dari chinaware (*B&B plate dan tea cup dan saucer*), silverware (sendok, garpu dan pisau), glassware (gelas), dan linen (*moulton, table cloth dan napkin*), yang disusun di atas meja lengkap dan rapi untuk satu orang.

2) Jenis *Table Set-up*

Pada dasarnya *table set-up* yang harus dikuasai oleh waiter ada 3 yaitu:

1. *Basic Cover*



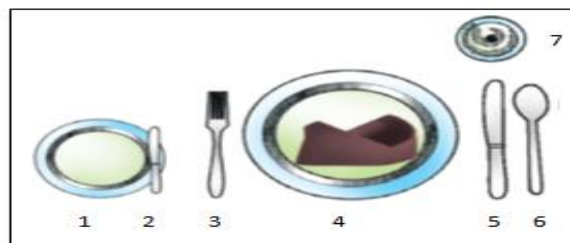
Gambar 1. *Basic Cover*
Sumber: Prihastuti E.,dkk 2008

Keterangan:

- | | |
|-----------------|-----------------------|
| 1. B&B Plate | 2. B&B Knife |
| 3. Dinner Fork | 4. Show plate, napkin |
| 5. Dinner Knife | 6. Water Goblet |

2. *Standard Cover*

Standard table set-up digunakan untuk menutup meja makan pagi (breakfast) dan makan siang dan malam (lunch and dinner).



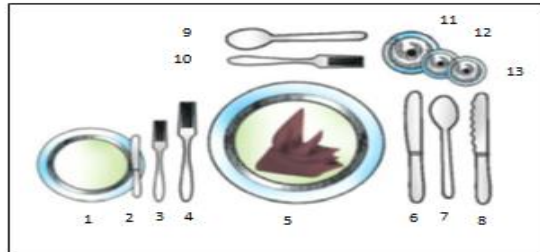
Gambar 2. *Standart Cover*
Sumber : Prihastuti E.,dkk 2008

Keterangan:

- | | |
|-----------------|-----------------------|
| 1. B&B Plate | 2. B&B Knife |
| 3. Dinner Fork | 4. Show plate, napkin |
| 5. Dinner Knife | 6. Soup Spoon |
| 7. Water Goblet | |

3. *Elaborate Cover*

Elaborate table set-up digunakan untuk menutup meja makan secara lengkap seperti jamuan kenegaraan yang sifatnya formal.



Gambar 3. *Elaborate Cover*
Sumber : Prihastuti E.,dkk 2008

Keterangan:

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 1. B&B Plate | 8. Dessert Knife |
| 2. B&B Knife | 9. Dessert Spoon |
| 3. Dessert Fork | 10. Dessert Fork |
| 4. Dinner Fork | 11. Water Goblet |
| 5. Show plate, napkin | 12. Red wine glass |
| 6. Dinner Knife | 13. White wine glass |
| 7. Soup Spoon | |

Table setting yang sempurna adalah susunan yang rapi, alat yang bersih dan ketepatan antara alat dengan jenis hidangan. Hal yang terakhir ini yang terkadang masih sering salah, oleh karena itu perlu adanya pemahaman yang paling dasar terhadap jenis hidangan dan jenis alat.

Tabel 4. Jenis Peralatan yang digunakan

| | |
|---|--|
| Hidangan <i>appetizer</i> (pembuka) | <i>Dessert knife, dessert fork, dessert spoon</i> <i>Fish knife, fish fork</i> <i>Oyster fork</i> <i>Shrimp fork</i> <i>Tea/coffee spoon</i> <i>Snail fork, snail tongs</i> <i>Lobster fork, lobster tongs</i> |
| <i>Soup</i> | <i>Soup spoon</i> |
| Hidangan <i>main course</i> (hidangan utama) | <i>Dinner knife, dinner fork</i> <i>Steak knife, dinner fork</i> <i>Fish knife, fish fork</i> |
| Hidangan <i>dessert</i> (hidangan penutup) | <i>Dessert knife, dessert fork</i> <i>Dessert spoon</i> <i>Tea/coffee spoon</i> |

Sumber : Prihastuti E.,dkk 2008

Tabel 5. Jenis Peralatan *Chinaware*

| | |
|--|--|
| Hidangan <i>appetizer</i> (pembuka) | <i>Dessert plate</i> <i>Salad bowl</i> <i>Fish plate</i> |
| <i>Soup</i> | <i>Soup cup and saucer</i> |
| Hidangan <i>main course</i> (hidangan utama) | <i>Dinner plate</i> <i>Fish plate</i> |
| Hidangan <i>dessert</i> (hidangan penutup) | <i>Dessert plate</i> |
| Pelengkap | <i>Show plate</i> <i>B & B plate</i> <i>Coffee cup and saucer</i> <i>Tea cup and saucer</i> |

Sumber : Prihastuti E.,dkk 2008

Tabel 6. Jenis Peralatan *glassware*

| | |
|---|---|
| <i>Apperitif/ beforer drink</i> (sebelum makan utama) | <i>Port wine glass (port wine)</i> <i>Sherry wine glass (sherry wine)</i> |
| <i>Soup</i> | <i>Port wine glass (port wine)</i> <i>Sherry wine glass (sherry wine)</i> |
| <i>Main course</i> | <i>Red wine glass</i> <i>White wine glass</i> |
| <i>Digestif/after dinner drink</i> (sesudah hidangan utama) | <i>Champagne glass</i> <i>Cognac glass</i> <i>Vodca glass</i> <i>Whiskey glass</i> |

Sumber : Prihastuti E.,dkk 2008

3) Fungsi *Table Set – Up*

Untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan.

4) Syarat – syarat *Table Set – Up*

Menurut Soekresno dan Pendit (1998: 197), Pemakaian *table cloth* merupakan syarat mutlak yang harus dilaksanakan pada restoran-restoran mewah, dalam pemasangannya diperlukan pelapis yang berbahan handuk, karet atau kain tebal lainnya sebelum taplak meja tersebut dipasang. Kain tersebut biasa disebut *molton*.

Taplak meja mempunyai ukuran yang standart, seorang pramusaji perlu mengetahui ukuran taplak meja ketika akan melaksanakan *table set-up*, agar

taplak yang digunakan sesuai dengan bentuk meja. Ukuran taplak meja disesuaikan dengan ukuran dan bentuk, yaitu:

- a. Ukuran 137 cm x 137 cm untuk meja persegi empat berukuran 76 cm x 76 cm. Dan untuk meja bulat dengan garis tengah 1 M.
- b. Ukuran 183 cm x 183 cm untuk meja persegi empat berukuran 1 M x 1M. Dan untuk meja bulat dengan garis tengah 152 cm.
- c. Ukuran 183 cm x 137 cm untuk meja empat persegi panjang dengan ukuran 137 cm x 76 cm.

Menurut Soekresno dan Pendit (1998: 198), dalam melakukan pemasangan taplak meja di restoran, seorang pramusaji perlu memperhatikan beberapa hal berikut ini:

- a. Meja harus sudah berada pada tempat dan posisi yang benar sesuai dengan *table lay-out* ataupun *sitting arrangementnya*.
- b. Permukaan meja harus benar-benar rata.
- c. Meja harus sudah bersih dan tidak goyah.

Syarat yang harus diperhatikan pada penataan meja (*table set-up*) adalah:

- a. Peralatan jenis *Fork* (garpu) diletakkan disebelah kiri kecuali yang tidak mempunyai pasangan diletakkan disebelah kanan, misalnya *shrimp fork*, *oyster fork*, *sea food fork*, yang semuanya dipakai untuk *first* (hidangan pembuka).
- b. Peralatan jenis *Cutlery* (pisau) diletakkan pada sisi kanan dengan bagian tajam menghadap ke dalam, kecuali *bread and butter plate*.
- c. Semua *silverware* diletakkan di meja dengan jarak +1,5 cm dari tepi meja.

- d. Jarak peralatan makan antara *dinner fork* dengan *dinner knife* kira-kira 26 cm dan 1 cm lebih panjang dari garis tengah *show plate* atau *dinner plate*.

5) Prosedur Menata Meja

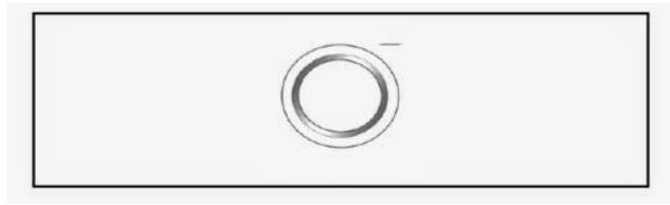
Dalam melakukan *table setting* seorang *waiter* harus mempunyai satu pedoman dalam melaksanakan tugasnya karena variasi *table setting* sangat banyak (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008:383). Secara garis besar langkah-langkah melakukan *table set-up* yang digunakan sebagai pedoman dasar adalah sebagai berikut :

- a. Menyiapkan *silver ware* dalam keadaan yang bersih dan siap untuk dipakai.
- b. Memasang *molton*
- c. Memasang taplak meja (*laying cover*) dapat dilihat pada bahasan memasang taplak meja.
- d. Meletakkan *table asesories* (*flower vase, ashtray, ménage, table number*).
Dengan ketentuan *flower vase* diletakkan tepat ditengah meja makan sebagai patokan untuk meletakkan *table assesories* yang lainnya. *Table number* diletakkan menghadap pintu utama.



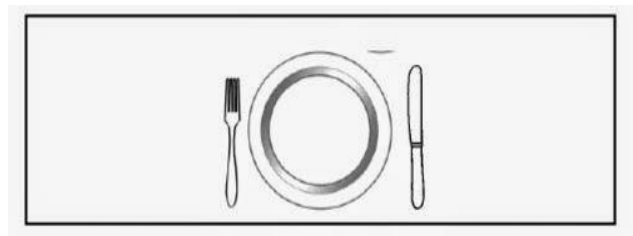
Gambar 4. *Table Accessories*
Sumber : Prihastuti E.,dkk 2008

- e. Letakkan *show plate* di tengah sisi meja makan dengan jarak 2 cm dari tepi meja.



Gambar 5. *Dinner Plate*
Sumber : Prihastuti E.,dkk 2008

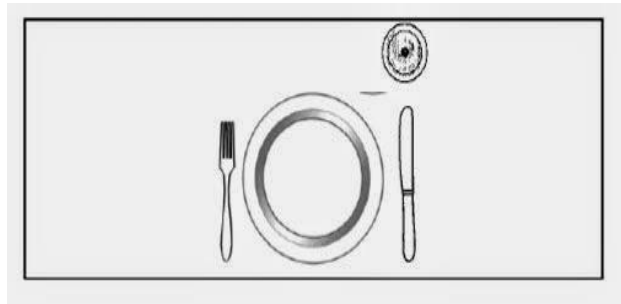
- f. Meletakkan *cutlery* dan *silver ware* dimulai dari *dinner knife* dan *dinner fork*. *Dinner knife* diletakkan dibagian sisi kanan *show plate* dengan bagain mata pisau menghadap ke dalam. Jarak antara keduanya diperkirakan cukup untuk meletakkan *dinner plate show plate* yaitu + 26 cm. Sedangkan *dinner fork* diletakkan disebelah kiri *show plate* sejajar dengan *dinner knife*. Kedua alat ini merupakan dasar untuk meletakkan alat yang lainnya.



Gambar 6. *Dinner Plate, dinner fork & dinner knife*.
Sumber : Prihastuti E.,dkk 2008

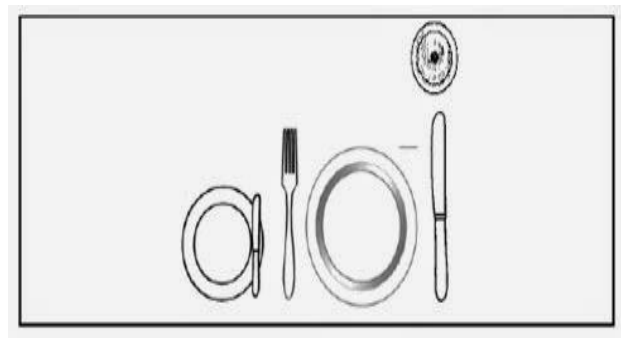
- g. Letakkan *silverware* yang lainnya sesuai dengan jenis hidangan dan diletakkan sesuai dengan pedoman meletakkan alat *silverware*.
- h. *Silverware* jenis garpu (*fork*) selalu diletakkan disebelah kiri kecuali yang tidak mempunyai pasangan seperti *shrimp fork*, *oyster fork*, *sea food fork* (dipakai untuk hidangan *appetizer*).

- i. Meletakkan *water goblet* + 2cm berada diatas *dinner knife*. Jika *water goblet* diikuti dengan gelas *wine* lainnya pemasangannya diletakkan dibawah *water goblet* posisinya sejajar atau serong membentuk sudut 45° dari tepi meja.



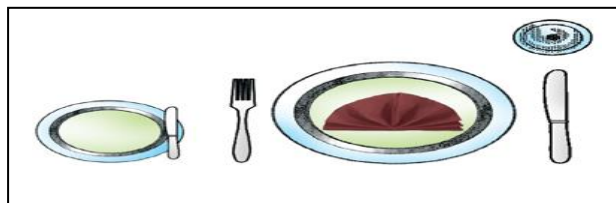
Gambar 7. *Dinner Plate, Dinner Fork & Dinner Knife, Water Goblet*
Sumber : Prihastuti E.,dkk 2008

- j. *Bread and butter plate (B&B plate)* disebelah kiri garpu, sedangkan *butter spreader* diletakkan diatas piring *B&B plate*.



Gambar 8. *Dinner Plate, Dinner Fork & Dinner Knife, Water Goblet, B&BPlate.*
Sumber : Prihastuti E.,dkk 2008

- k. Letakkan *guest napkin* diatas *show plate*.



Gambar 9. *Dinner Plate, Dinner Fork & Dinner Knife, Water Goblet, B&BPlate, Napkin.*
Sumber : Prihastuti E.,dkk 2008

6) Menata meja persediaan (*side board*)

Sebelum melaksanakan proses menutup meja terlebih dahulu harus dipersiapkan alat-alat yang mendukung seperti:

- a. Seperangkat meja dan kursi makan.
- b. *Linen* yaitu *moulton*, *table cloth*, *napkin*.
- c. *Silverware* (peralatan dari logam seperti sendok, garpu dan pisau).
- d. *Chinaware* (peralatan dari porselin seperti cangkir, piring, mangkuk dan lain-lain).
- e. *Glassware* (peralatan yang terbuat dari gelas).
- f. *Table accessories* (*salt and pepper shaker*, *vase of flower*, *table number*, *ashtray*, *sugar bowl*).

Adapun langkah-langkah menata *side board* adalah sebagai berikut:

- a. *Linen* disusun mulai dari *molton*, *table cloth*, *slip cloth* dan *guest napkin*.
Letakkan disisi kiri *side board*.
- b. Gunakan baki persegi yang sebelumnya dialas *tray cloth*. Tatalah sesuai jenisnya *knife*, *fork*, *spoon*, dan *B & B plate*.

b. Melayani pesanan makan dan minum di Restoran

1) Pengertian Melayani pesanan makan dan minum di Restoran

Definisi dari pelayanan itu sendiri menurut Sugiarto (2002:216) adalah upaya maksimal yang diberikan oleh petugas pelayanan dari sebuah perusahaan industri untuk memenuhi harapan dan kebutuhan pelanggan sehingga tercapai kepuasan. Pengertian Pelayanan di Restoran adalah Melayani Pesanan Makanan dan Minuman di Restoran sesuai dengan Menu yang dipilih dengan

menggunakan teknik-teknik pelayanan sehingga Tamu merasa puas dan untuk ingin datang kembali.

2) Fungsi melayani pesanan makan dan minum di Restoran

Salah satu fungsi pelayanan restoran adalah sebagai penyaji hidangan dimana tamu akan dibantu oleh pramusaji dalam memilih menu serta menjelaskan dari pada menu-menu yang disediakan oleh hotel. Sehingga tamu merasa lebih mudah dalam memesan menu yang akan dipesan.

3) Jenis-jenis Pelayanan

Jenis pelayanan makanan dan minuman dapat dibedakan menjadi 4 macam yaitu:

c. *Table service*

Suatu sistem pelayanan dimana tamu duduk di kursi menghadap meja makan. Kemudian makanan dan minuman diantarkan dan disajikan. *Table service* ini umumnya dibedakan menjadi 4 kategori yaitu:

1) *American service* (sistem pelayanan ala Amerika)

Mempunyai ciri-ciri antara lain sebagai berikut:

- a) Sifat pelayanannya sederhana, tidak resmi, dan cepat.
- b) Makanan sudah siap ditata dan diatur di atas piring.
- c) Disajikan kepada tamu dari sebelah kiri.
- d) Piring kotor diangkat dari sebelah kanan.

2) *English service* (sistem pelayanan ala Inggris)

Pelayanan ini digunakan oleh keluarga bangsawan di Inggris. Makanan tersedia di meja dan diatur oleh nyonya rumah dalam piring dan dihidangkan kepada tamunya dan nyonya rumah tersebut biasa disebut *hostess*. Jadi, *service* ini banyak digunakan di rumah tangga. Contoh yang paling umum adalah jika

ada yang berulang tahun, maka yang berulang tahun akan memotong kue dan langsung memberikannya kepada tamu.

3) *French service*

French service adalah suatu tipe pelayanan yang sifatnya formal/resmi. Awalnya pelayanan ini digunakan untuk tamu bangsawan. Sekarang ini disukai untuk orang yang ingin mendapatkan pelayanan yang mewah. Makanan satu persatu datang dari dapur dan setibanya di ruang *restaurant* dimatangkan dekat tamu dengan menggunakan "*range oven* atau *rechaud oven*". Setelah matang ditata atau disusun di atas *oval platter* dengan menggunakan *gueridon* dan dihias dengan hiasan yang baik kemudian satu persatu hidangan tersebut ditawarkan oleh *waiter* secara berurutan kepada tamu. Pelayanan jenis ini mempunyai ciri menyajikan makanan utama secara utuh. Bila tamu telah memilih bagian dari hidangan makanan yang disukai, kemudian dipotong oleh *waiter* yang telah ahli serta disajikan langsung ke atas piring tamu, yang terbuat dari peralatan *service* serta dekorasi yang baik dan mahal.

4) *Russian service*

Pelayanan jenis ini sering disebut juga dengan *modified french service* karena dalam beberapa hal mempunyai kesamaan dengan *french service*. Pelayanan ala *rusia* sifatnya sangat formal, mewah dan para tamu merasa mendapatkan perhatian yang luar biasa dari petugas. Perbedaan yang menonjol antara *rusian* dengan *french* adalah:

- a) *Russian service* memerlukan seorang *waiter*, sedangkan *French service* memerlukan dua orang *waiter*.

- b) Makanan yang disajikan pada *russian service* disiapkan sepenuhnya di dapur, sedangkan *french service* sebagian disiapkan di dapur dan di restoran.

b. Counter service

Suatu sistem pelayanan dimana para tamu datang, lalu duduk di *counter*. Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap, maka akan disajikan kepada tamu di atas *counter*. Petugas yang menyajikan bisa *waiter* ataupun juru masaknya. Pelayanan ini lebih praktis, hemat tenaga, dan waktu.

c. Self service

Self service atau *buffet service* adalah suatu sistem pelayanan restoran di mana semua makanan secara lengkap (hidangan pembuka, sup, hidangan utama, hidangan penutup) telah tertata dan diatur rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera.

d. Carry out service

Carry out service lebih dikenal dengan istilah *take out service* yaitu sistem pelayanan dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap ataupun disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam kotak untuk dibawa pergi. Jadi, makanan tidak dinikmati di tempat.

4) Karakteristik pelayanan makan dan minum di restoran

- a. Bersifat *intangible* dan tidak dapat diukur
- b. Bersifat emosional dan rasional
- c. Bobot layanan tergantung kepada harapan penerima pelayanan
- d. Jasa dijual tapi tidak untuk dimiliki
- e. Merupakan proses yang segera

- f. Dipandang dan dirasakan secara berbeda-beda oleh setiap orang

5) Tahap-Tahap Pelayanan

Menurut Prihastuti Ekawatiningsih (2008:392) *Standard Operational Procedure* (SOP) atau prosedur pelaksanaan dasar merupakan suatu ketetapan yang terstandar untuk mempertahankan kualitas dan hasil pekerjaan. Dampak SOP dalam *Food & Beverage Departement* merupakan suatu hal yang sangat memudahkan pekerjaan karyawan dan menciptakan suasana yang membuat para tamu menjadi nyaman dan mendapatkan apa pun yang diinginkan.

a. *Greeting and Warm Welcoming.*

Greeter atau penyapa tamu, dengan memberikan sambutan yang hangat dan ramah pada tamu yang datang ke restoran tersebut. Memberikan greeting dengan ikut menyebut nama tamu adalah merupakan pujian yang sangat berharga seseorang pelaksana restoran berusaha untuk mengetahui nama yang datang ke restoran serta mengingat nama tamu tersebut. Berikut ini gambar *greeting the guest* dapat lihat pada gambar 10.



Gambar 10. *greeting the guest*

Sumber: <http://www.wikihow.com/Be-a-Great-Host-or-Hostess-in-a-Restaurant>

b. *Seating*

First impression yang manis tidak dirusak dengan membiarkan tamu itu berjalan sendiri memasuki ruangan untuk mencari kursi yang disenanginya. Tamu di *Escord* ke tempat yang diperkirakan sesuai dengan keinginannya. Bila

tamu berkesan dengan tempat yang ditunjukkan, tarik kursinya sedikit ke belakang agar tamu dapat masuk antara ruangan meja dengan kursi tersebut. Selanjutnya menolakkan kursi secara perlahan, sehingga praktis tamu tersebut akan duduk. Berikut ini gambar *seating the guest* dapat lihat pada gambar 11.



Gambar 11. *Seating The Guest*

Sumber: <http://www.wikihow.com/Be-a-Great-Host-or-Hostess-in-a-Restaurant>

c. *Beverage Suggestion*

Sering kali pramusaji melakukan kesalahan sehingga kesan pertama tamu tidak memuaskan, tamu yang datang dalam keadaan haus harus disuguhkan air es tersebut biasanya kurang berkesan untuk memesan minuman atau menolak tawaran minuman yang disampaikan. Ini disebabkan karena dahaganya telah hilang oleh air es tersebut, oleh sebab itu sebaiknya tawarkan dengan memberikan minuman yang berkualitas yang tersedia dan diperkirakan sesuai dengan tamu tersebut.

d. *Presenting the Menu*

Setelah mencatat dengan cermat semua pesanan minuman tersebut, sebelum beranjak untuk melaksanakan pesanan itu, pramusaji harus memberikan daftar tamu kepada setiap tamu. Daftar menu yang diberikan harus daftar yang bersih dan merupakan A La Carte menu. Selama pramusaji mempersiapkan pesanan minuman, para tamu akan mempunyai waktu yang cukup.

e. Beverage Serving and Ice Water Pouring

Selama tamu memilih menu yang disukainya, pramusaji mempunyai kesempatan untuk mempersiapkan pesanan minuman tadi, penyajian minuman dapat diikuti dengan penuangan air es ke *water goblet* yang telah si *set-up* di depan tamu. Penyajian makanan harus dilakukan dengan tangan kanan dari sebelah kanan tamu.



Gambar 12. *Beverage Suggestion*

Sumber: <http://www.wikihow.com/Be-a-Great-Host-or-Hostess-in-a-Restaurant>

f. Taking Order

Setelah penyajian minuman dan air es diselesaikan, jangan meletakkan *water jug* di meja makan, tetapi diletakkan di *trolley* atau dikembalikan ke *side stand*. Tugas berikutnya ialah mengambil pesanan dari tamu. Namun demikian tidak sedikit dari para tamu yang sejauh itu belum berhasil membuat atau menentukan pilihannya. Di dalam kondisi demikian peran pramusaji sangat diharapkan untuk membantu pramusaji dapat membantu dengan menawarkan jenis-jenis makanan yang terbaik yang merupakan hidangan unggulan dari restoran tersebut.

g. Adjustment Covers removing Unneeded Cover.

Setiap jenis makanan yang disajikan restoran menggunakan peralatan yang berbeda-beda, maka seorang pramusaji harus mengetahui dengan pasti peralatan apa saja yang dibutuhkan untuk setiap jenis makanan. Prosedur penggantian atau penambahan peralatan disesuaikan dengan pesanan tamu yang dilakukan oleh pramusaji setelah mencatat serta mengulangi seluruh

pesanan tamu. Pada saat penyesuaian alat apabila meja tamu tidak cukup menampung seluruh peralatan yang dibutuhkan maka pramusaji dapat mengangkat peralatan yang tidak diperlukan dari atas meja. Gambar adjustment cover dapat dilihat pada gambar 13.



Gambar 13. *Adjustment Cover*

Sumber: <http://www.wikihow.com/Be-a-Great-Host-or-Hostess-in-a-Restaurant>

h. Order Serving

Pramusaji harus menghadirkan makanan yang telah diproses oleh bagian dapur dihadapan tamu yang memesan. Penyajian dilakukan berdasarkan urutan makanan, makanan panas harus disajikan dalam keadaan panas sedangkan makanan dingin harus disajikan dalam keadaan dingin. Yang harus disajikan dalam keadaan dingin. Yang harus diperhatikan oleh pramusaji pada saat menyajikan makanan adalah :

1. Tamu wanita harus didahulukan.
2. Orang tua dan anak-anak harus mendapatkan perhatian yang khusus.
3. Selalu mengucapkan permisi saat memberikan makanan ataupun minuman kepada tamu.
4. Meletakkan makanan atau minuman sesuai pesanan tamu.
5. Meletakkan makanan dan minuman dengan hati-hati agar makanan tidak tumpah dan tidak mengotori pakaian tamu.

6. Ketika menyajikan makanan hendaknya tamu yang duduk dalam satu meja menyajikan makanannya secara bersama-sama.
7. Selalu memperhatikan serta menjaga air minuman tidak sampai kosong, bila sudah habis tanyakan apakah tamu ingin menambahnya kembali, bila tidak angkatlah gelas-gelas yang telah kosong. Tidak berdiri terlalu dekat dengan meja tamu pada saat tamu menikmati makanan dan minuman. Selalu siap ditempat / *station* masing-masing agar dapat segera memberi pertolongan atau pelayanan bagi tamu yang membutuhkannya. Tidak ikut mendengarkan percakapan tamu.

i. Payment

Setelah tamu selesai dengan hidanganannya, langkah berikutnya adalah mempersiapkan *bill*. *Guest bill* tersebut dipersiapkan oleh kasir restoran dan selanjutnya diserahkan oleh pramusaji kepada tamu dengan *menggunakan bill tray* dan *guest bill* diletakkan di atas *tray* tersebut dalam keadaan tertutup. Jika tamu membayar secara tunai maka uang pembayaran tamu tersebut dihitung dihadapannya, segera uang kembalian dikembalikan pada tamu jika ada. Gambar payment dapat dilihat pada gambar 14.



Gambar 14. *Payment*

Sumber: <http://www.wikihow.com/Be-a-Great-Host-or-Hostess-in-a-Restaurant>

j. Greeting

Ketika tamu beranjak meninggalkan restoran, pramusaji harus megiringi tamu tersebut sampai ke pintu restoran dengan tujuan agar tamu tersebut berkenan datang kembali. Kepada tamu tersebut harus diucapkan terima kasih disertai harapan agar tamu tersebut merasa puas dengan sajian makanan dan ditutup dengan ungkapan harapan agar tamu itu kembali lagi.

Keberhasilan selama restoran beroperasi tergantung bagaimana petugas restoran dapat melaksanakan pekerjaan dengan baik. Pekerjaan ini menyangkut bagaimana petugas melayani tamu sehingga tamu merasa puas dan senang atas pelayanan yang didapatkan.

4. Pembelajaran Kooperatif

Pembelajaran kooperatif merupakan model pembelajaran yang mengutamakan adanya kerja sama, yakni kerjasama antar peserta didik dalam kelompok untuk mencapai tujuan pembelajaran. Dalam pembelajaran kooperatif, peserta didik bekerja bersama-sama untuk mempelajari dan menyelesaikan suatu masalah. Keberhasilan kelompok akan tercapai hanya jika setiap anggota kelompok berhasil memahami konsep atau materi yang diajarkan. Dengan demikian, tugas para peserta didik bukanlah *melakukan* sesuatu tetapi *mempelajari* sesuatu sebagai sebuah kelompok, dimana kerja kelompok dilakukan sampai semua anggota kelompok menguasai materi yang sedang dipelajari.

Model pembelajaran kooperatif tidak sama dengan sekedar belajar dalam kelompok. Roger dan David Johnson dalam Lie (2008: 31-35) mengatakan bahwa tidak semua kerja kelompok bisa dianggap pembelajaran kooperatif.

Untuk mencapai hasil yang maksimal, lima unsur dalam model pembelajaran kooperatif harus diterapkan. Kelima unsur tersebut yaitu :

1) Saling ketergantungan positif

Ketergantungan positif terjadi jika anggota-anggota kelompok merasakan bahwa mereka berhubungan satu sama lain dalam suatu cara dimana seseorang tidak dapat mengerjakannya kecuali bekerja bersama. Menyadari hal tersebut peran pendidik adalah merancang dan mengkomunikasikan tujuan dan tugas kelompok dalam cara-cara yang membantu anggota-anggota kelompok untuk mencapai pemahaman tersebut.

2) Tanggung jawab perseorangan

Unsur ini merupakan akibat langsung dari unsur yang pertama dimana peserta didik akan merasa bertanggung jawab untuk melakukan yang terbaik bagi kelompoknya. Kunci keberhasilan unsur ini adalah persiapan pendidik dalam penyusunan tugasnya sehingga masing-masing anggota kelompok harus melaksanakan tanggung jawabnya sendiri agar tugas selanjutnya dalam kelompok bisa dilaksanakan.

3) Tatap muka

Setiap kelompok harus diberikan kesempatan untuk bertatap muka dan berdiskusi. Kegiatan interaksi ini akan memberikan kesempatan peserta didik untuk membentuk sinergi yang menguntungkan semua anggota karena hasil pemikiran beberapa peserta didik akan lebih kaya daripada hasil pemikiran satu peserta didik.

4) Komunikasi antar anggota

Keberhasilan suatu kelompok juga bergantung pada kesediaan anggotanya untuk berkomunikasi yaitu mengungkapkan pendapat mereka sekaligus menghargai pendapat peserta didik yang lain. Proses ini merupakan proses yang sangat bermanfaat dan perlu ditempuh untuk memperkaya pengalaman belajar dan melatih perkembangan mental dan emosional peserta didik.

5) Evaluasi proses kelompok.

Pendidik perlu mengevaluasi proses kerja kelompok dan hasil kerja sama mereka agar selanjutnya peserta didik bisa bekerja sama dengan lebih efektif.

5. Model Pembelajaran Kooperatif Tipe *Student Teams–Achievement Divisions (STAD)*

Student Teams–Achievement Divisions (STAD) merupakan salah satu tipe model pembelajaran kooperatif yang paling banyak diteliti (Slavin, 1990). Metode ini juga sangat mudah untuk diterapkan dalam pembelajaran sains, dan pada tingkat sekolah menengah sampai perguruan tinggi. Selain itu *STAD* adalah yang paling tepat untuk mengajarkan pelajaran-pelajaran ilmu pasti seperti perhitungan dan penerapan matematika, serta konsep sains. *STAD* didasarkan pada prinsip bahwa para peserta didik bekerja bersama-sama dalam belajar dan bertanggung jawab terhadap belajar teman-temannya dalam tim dan juga dirinya sendiri.

Dalam *STAD*, kelompok terdiri atas empat atau lima peserta didik yang mewakili keseimbangan kelas dalam kemampuan akademik, jenis kelamin, dan ras. Kelompok merupakan tampilan yang paling penting dalam *STAD*, dan penting pula bagi pendidik untuk mengarahkan anggota masing-masing kelompok. Slavin menyarankan peringkat para peserta didik dalam kemampuan akademik dibuat

terlebih dahulu. Masing-masing kelompok akan terdiri atas seorang peserta didik dan kelompok atas, seorang peserta didik dan kelompok bawah, dan dua orang peserta didik dengan kemampuan rata-rata. Pembentukan kelompok dengan cara semacam ini bertujuan agar diperoleh kesetaraan di antara kelompok-kelompok tersebut. Keseimbangan dalam jenis kelamin dan ras juga harus menjadi pertimbangan. Dengan demikian, masing-masing kelompok kurang lebih sama dalam berbagai aspek. pendidik mempresentasikan pelajaran dan kemudian peserta didik bekerjasama tim untuk memastikan seluruh anggota tim telah menuntaskan pelajaran dengan baik. Akhirnya, semua peserta didik menjalani kuis perseorangan tentang pelajaran tersebut, dan pada saat itu mereka tidak boleh saling membantu. Adapun penghargaan yang diberikan adalah penghargaan kelompok. Karena skor kelompok didasarkan pada kemajuan yang diperoleh peserta didik atas nilai sebelumnya, siapapun bisa menjadi “bintang” kelompok dalam satu minggu itu.

Gagasan utama dibelakang *STAD* adalah memacu peserta didik agar saling mendorong dan membantu satu sama lain untuk menguasai konsep atau materi yang diajarkan. Jika peserta didik menginginkan kelompok mereka memperoleh hadiah, mereka harus membantu teman sekelompok mereka dalam mempelajari materi. Meskipun semua peserta didik belajar bersama dalam kelompok mereka, mereka tidak boleh saling membantu dalam mengerjakan kuis yang merupakan tanggung jawab individual. Metode ini mengharuskan setiap peserta didik menguasai materi sehingga dengan kemampuan. dasar yang berbeda setiap peserta didik memperoleh kesempatan yang sama untuk berhasil.

Lima komponen utama atau tahapan dalam model pembelajaran kooperatif tipe *STAD* adalah presentasi kelas, kerja kelompok, kuis, peningkatan

skor kuis individu, dan penghargaan kelompok. Adapun penjabarannya adalah sebagai berikut :

a) Presentasi Kelas

Pada tahap pertama pendidik menyajikan materi pelajaran secara garis besar. Pada tahap ini penyajian dapat berupa ceramah atau presentasi menggunakan audiovisual. Peserta didik harus memperhatikan dengan sungguh-sungguh agar memahami uraian pendidik , karena dengan begitu akan membantu mereka dalam diskusi kelompok, sehingga mampu menjalani kuis dengan baik, dan nilai kuis itu menentukan nilai kelompok mereka.

b) Belajar Kelompok

Setiap kelompok terdiri dari 4 atau 5 anggota yang bersifat heterogen dalam hal kemampuan akademik, jenis kelamin, dan ras. Fungsi utama dari kelompok adalah memastikan bahwa setiap anggota kelompok memahami masalah yang didiskusikan oleh kelompok tersebut, sehingga saat diadakan kuis, setiap anggota kelompok mampu meraih skor maksimal. Setelah pendidik menjelaskan materi pokok, kelompok berdiskusi untuk membahas masalah yang diberikan. Para peserta didik harus mengatur kursinya sehingga mereka dapat saling berhadapan dalam kelompoknya.

c) Kuis

Setelah satu atau dua kali pendidik menyampaikan materi dan dilakukan diskusi kelompok, kemudian diadakan kuis secara individual. Setiap anggota kelompok harus mengerjakan sendiri, tanpa bantuan anggota kelompok lainnya. Jadi setiap peserta didik bertanggung jawab untuk memahami materi yang diajarkan.

d) Peningkatan Skor Kuis Individu

Setelah diberikan kuis, sesegera mungkin pendidik menentukan peningkatan skor individu dan skor kelompok. Gagasan utama yang mendasari bentuk skor peningkatan ini adalah untuk memberikan dorongan pada peserta didik agar berupaya mencapai perolehan hasil belajar yang maksimal. Hal ini dapat dicapai jika peserta didik tersebut bekerja lebih baik dan diharapkan memperoleh hasil belajar yang lebih baik daripada perolehan hasil belajar yang didapat sebelumnya. Setiap peserta didik bisa menyumbang skor maksimal untuk kelompok mereka. Setiap peserta didik akan diberikan skor “awal”, dan kemudian akan dibandingkan dengan skor hasil kuis mereka. Adapun aturan pemberian skor peningkatan individu menurut Slavin adalah sebagai berikut:

Tabel 7. Konversi Skor Perkembangan

| Kriteria | Skor Peningkatan |
|--|------------------|
| Lebih dari 10 poin di bawah skor awal | 5 |
| 10 poin di bawah sampai 1 poin di bawah skor awal | 10 |
| Skor dasar sampai 10 poin di atas skor awal | 20 |
| Lebih dari 10 poin di atas skor awal | 30 |
| Pekerjaan sempurna (tanpa memperhatikan skor awal) | 30 |

e) Penghargaan Kelompok

Sebuah kelompok akan memperoleh suatu penghargaan jika skor rata-rata kelompok tersebut sesuai dengan kriteria. Skor kelompok menurut Slavin dihitung dari rata-rata skor perkembangan anggota kelompok. Predikat yang diberikan kepada kelompok disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 8. Penghargaan Kelompok

| Kriteria (Rata-rata kelompok) | Penghargaan |
|-------------------------------|----------------------|
| $5 \leq x < 15$ | Kelompok Baik |
| $15 \leq x < 25$ | Kelompok Sangat Baik |
| $25 \leq x \leq 30$ | Kelompok Super |

Langkah-langkah untuk menggunakan STAD :

Sharan (2009:11) menjelaskan bahwa langkah-langkah untuk menggunakan STAD adalah sebagai berikut :

- a. Buatlah salinan lembar rekapitulasi kelompok.
- b. Merangking siswa, dari yang paling pintar ke paling kurang pintar.
- c. Tentukan jumlah anggota kelompok, jika memungkinkan tiap-tiap kelompok harus memilih empat sampai lima anggota.
- d. Masukkan siswa ke dalam kelompok, secara berimbang.
- e. Sebarkan lembar rekapitulasi siswa.
- f. Tentukan nilai dasar..

6. Kelebihan dan Kekurangan Model Kooperatif Tipe STAD

Pembelajaran Kooperatif Tipe STAD mempunyai beberapa keunggulan (Slavin, 1997: 17) :

- a. Siswa bekerja sama dalam mencapai tujuan dengan menjunjung tinggi norma-norma kelompok.
- b. Siswa aktif membantu dan memotivasi semangat untuk berhasil bersama.
- c. Aktif berperan sebagai tutor sebaya untuk lebih meningkatkan keberhasilan kelompok.
- d. Interaksi antar siswa seiring dengan peningkatan kemampuan mereka dalam berpendapat.

Selain keunggulan model pembelajaran kooperatif tipe STAD juga memiliki kekurangan, diantaranya adalah :

- a. Membutuhkan waktu yang lebih lama bagi siswa sehingga sulit mencapai target kurikulum.

- b. Membutuhkan waktu yang lebih lama bagi guru sehingga pada umumnya guru tidak mau menggunakan pembelajaran kooperatif.
- c. Membutuhkan kemampuan khusus guru sehingga tidak semua guru dapat melakukan pembelajaran kooperatif.
- d. Menuntut sifat tertentu dari siswa, misalnya sifat suka bekerja sama .

Dari penjelasan tersebut penulis berpendapat bahwa pembelajaran kooperatif tipe STAD adalah model pembelajaran yang mengedepankan kerjasama dalam suatu tim atau kelompok demi tercapainya tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada proses pembelajaran itu sendiri.

B. Hasil Penelitian yang Relevan

1. Yustika Ayunani (2008) dengan penelitian yang berjudul “Peningkatan Keaktifan Siswa Kelas IV Melalui Implementasi Model Pembelajaran Kooperatif Tipe STAD dalam Pembelajaran IPA di SD Negeri Sukomangli 01 Kecamatan Reban Kabupaten Batang Tahun Pelajaran 2012/2013”. Dari hasil penelitian tersebut Setelah dilakukan analisis data hasil observasi keaktifan siswa dalam melaksanakan pembelajaran siklus II diperoleh rata-rata persentase dari 7 jenis keaktifan siswa adalah sebesar 83%. Angka tersebut berada dalam kategori keaktifan belajar yang tinggi. Berdasarkan hasil tes yang dilaksanakan menunjukkan bahwa terdapat peningkatan hasil tes pada siklus I dan siklus II. Pada siklus I diperoleh nilai rata-rata 65 dengan ketuntasan belajar 75% dan pada siklus II diperoleh rata-rata 80 dengan ketuntasan belajar 100%. Dengan demikian terjadi peningkatan persentase dari sebelum diadakan perbaikan sebesar 50%.

2. Endah Bekti Wahyuli. (2006) dengan penelitian yang berjudul “Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe *Student Teams–Achievement Division* (STAD) Untuk Meningkatkan Pemahaman Konsep Matematika Pada Materi Persamaan dan Pertidaksamaan Kuadrat Pada Peserta Didik Kelas X Teknik Komputer Jaringan (TKJ) di SMK 45 Wonosari”. Secara umum bahwa penerapan pembelajaran kooperatif tipe *Student Teams–Achievement Divisions* (STAD) tersebut dapat meningkatkan pemahaman konsep matematika pada materi persamaan dan pertidaksamaan kuadrat pada peserta didik kelas X Teknik Komputer Jaringan (TKJ) di SMK 45 Wonosari. Peningkatan tersebut ditunjukkan dengan meningkatnya persentase rata-rata pemahaman konsep matematika dari siklus I ke siklus berikutnya yaitu sebesar 50,61% pada siklus I, sebesar 66,28% pada siklus II, sebesar 77,81% pada siklus III dan tergolong dalam kategori tinggi.

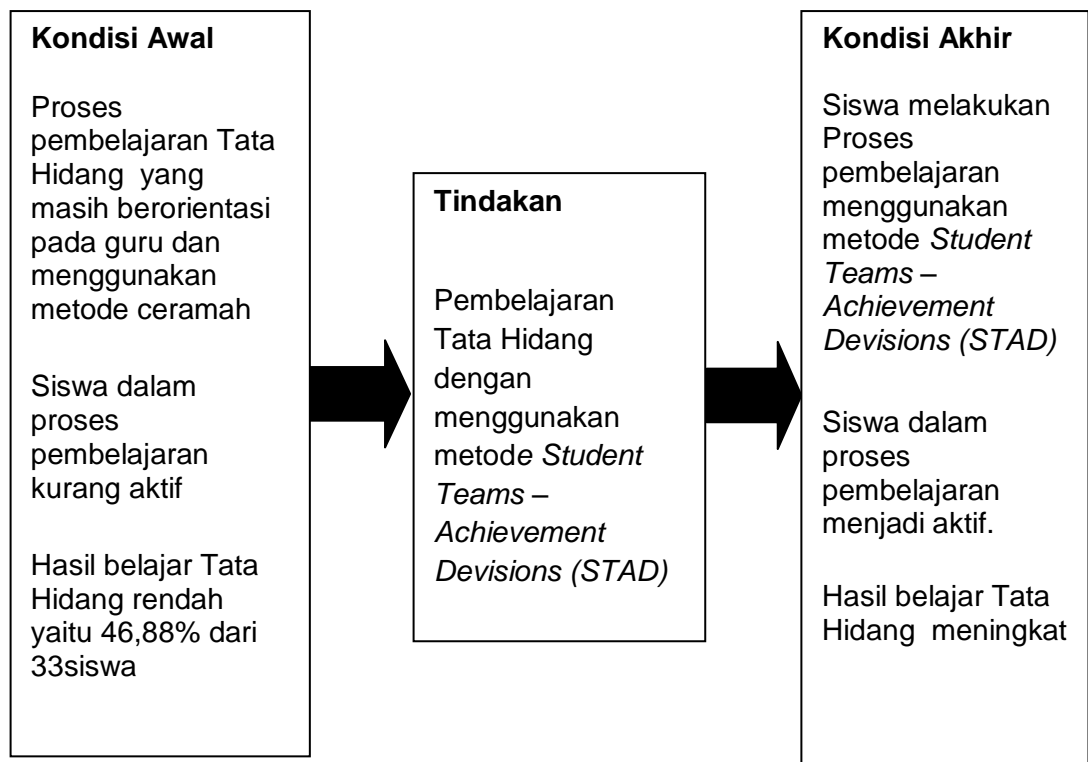
C. Kerangka Berfikir

Keberhasilan kegiatan pembelajaran sangatlah dipengaruhi oleh guru sebagai pengelola utama. Kemampuan guru didalam mengatur serta mengorganisir lingkungan yang ada disekitar siswa, dapat mendorong siswa melakukan proses belajar secara efektif dan efisien. Tuntutan proses pembelajaran menurut Permendiknas No.41 Tahun 2007: Proses pembelajaran harus dilakukan secara interaktif, inovatif, inspiratif, menantang, memotivasi siswa. Tetapi kenyataannya dalam pembelajaran dikelas, keaktifan siswa masih sangat kurang dikarenakan guru menggunakan metode konvensional yaitu

ceramah yang mengakibatkan peserta didik merasa bosan, jenuh dan kurang bersemangat dan aktif dalam mengikuti proses pembelajaran.

Sehingga mengakibatkan hasil belajar yang dihasilkan kurang memuaskan itu dapat dilihat dari masih banyaknya siswa yang belum tuntas sesuai dengan nilai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM). Peneliti melihat permasalahan diatas mengajukan sebuah solusi untuk memecahkan permasalahan tersebut dengan cara diadakannya variasi model pembelajaran yang dapat mengaktifkan siswa dalam proses pembelajarannya dan model pembelajaran kooperatif tipe STAD (*Student Teams – Achievement Devisions*) adalah salah satu alternatif model pembelajaran yang dapat mengaktifkan siswa untuk belajar dan bertanggung jawab penuh untuk memahami materi pelajaran baik bekerjasama secara kelompok maupun individual, sehingga proses pembelajaran lebih menyenangkan dan tidak membosankan.

Permasalahan yang dihadapi dalam pembelajaran Tata Hidang adalah hasil belajar siswa rendah dan siswa cenderung pasif saat KBM berlangsung. Untuk mengatasi permasalahan tersebut peneliti akan menerapkan metode pembelajaran kooperatif tipe STAD sehingga akan terbentuk pembelajaran yang menarik, menyenangkan, dan membuat siswa lebih bersemangat dan pada akhirnya akan meningkatkan keaktifan dan hasil belajar siswa. Untuk lebih jelasnya berikut akan digambarkan kerangka berpikirnya.



Gambar 15. Kerangka Pemikiran Pembelajaran Kooperatif

D. Hipotesis Tindakan

1. H_{o1} : Penerapan model pembelajaran kooperatif tipe STAD, tidak dapat meningkatkan keaktifan siswa pada mata pelajaran Tata Hidang di SMKN 1 Bagor Nganjuk.
 H_{a1} : Penerapan model pembelajaran kooperatif tipe STAD, dapat meningkatkan keaktifan siswa pada mata pelajaran Tata Hidang di SMKN 1 Bagor Nganjuk.
2. H_{a1} : Penerapan model pembelajaran kooperatif tipe STAD, dapat meningkatkan hasil belajar siswa pada mata pelajaran Tata Hidang di SMKN 1 Bagor Nganjuk.

Ha₂: Penerapan model pembelajaran kooperatif tipe STAD, dapat meningkatkan hasil belajar siswa pada mata pelajaran Tata Hidang di SMKN 1 Bagor Nganjuk.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian tindakan kelas (PTK) yang juga dikenal sebagai *Classroom Action Research* (Endang Mulyatiningsih, 2012 :59). PTK umumnya dilakukan oleh guru secara individu untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas kegiatan belajar mengajar dikelas. Walaupun begitu, PTK juga dapat dilakukan secara kolaboratif antara guru dan peneliti. Pada PTK ini, desain penelitian yang dilakukan desain penelitian model spiral Kemmis & Mc Taggart. Penelitian ini dilaksanakan dalam dua siklus dimana satu siklus terdiri atas satu kali pertemuan. Siklus sendiri merupakan putaran berulang kegiatan PTK yang terdiri atas perencanaan, tindakan, observasi dan refleksi.

Menurut Kemmis dan Taggart ada beberapa tindakan dalam penelitian ini (Rochiati Wiriaatmadja, 2005:66) yaitu:

1. Perencanaan (*planning*)

Pada tahapan ini, dilakukan identifikasi permasalahan didalam kelas serta penyusunan rencana tindakan yang akan diterapkan untuk memecahkan permasalahan.

2. Tindakan (*acting*)

Pada tahapan ini guru melaksanakan tindakan berdasarkan apa yang telah direncanakan. Tindakan yang dilakukan pada saat penelitian biasanya dilakukan lebih dari satu siklus. Pada tindakan, diterapkan model pembelajaran.

3. Pengamatan (*observing*)

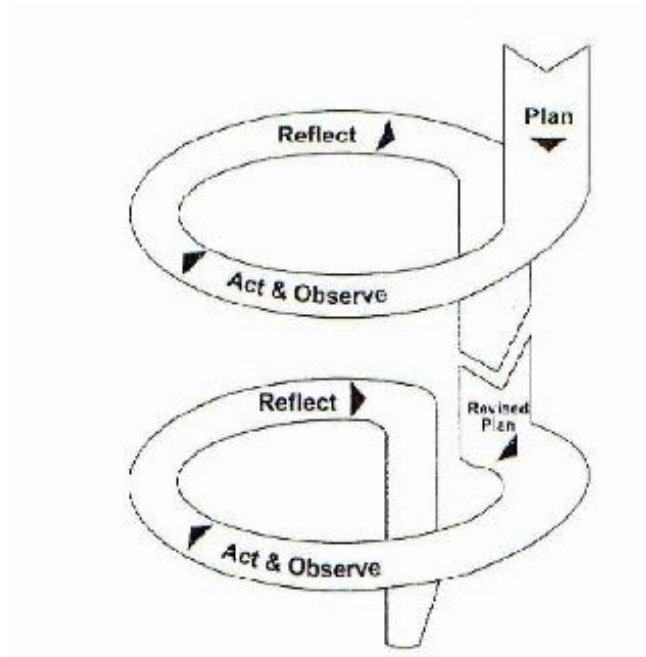
Tahap observasi dilakukan bersamaan dengan pelaksanaan tindakan. Pada tahapan ini, peneliti dan pengamat mengambil data mengenai keaktifan dan hasil belajar siswa selama pembelajaran setelah diterapkan model pembelajaran kooperatif tipe STAD. Pengambilan data dilakukan melalui pengamatan sesuai dengan instrument penelitian, catatan lapangan dan dokumentasi.

4. Refleksi (*reflecting*)

Pada refleksi, kegiatan yang dilakukan berupa mencermati dan menganalisis secara keseluruhan tindakan yang telah dilakukan. Analisis dilakukan berdasarkan data yang telah dikumpulkan selama observasi. Pada penelitian ini, tahap evaluasi digunakan untuk mengetahui seberapa berhasil tindakan berdampak pada peningkatan keaktifan dan hasil belajar siswa. Selain itu refleksi juga dilakukan untuk menemukan hambatan dan kekurangan yang ada selama pembelajaran.

Dalam penelitian ini, melakukan inovasi baru dalam peningkatan keaktifan dan hasil belajar siswa dengan menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe STAD (*Student Teams – Achievement Devisions*) diharapkan dalam pelaksanaan proses pembelajaran akan lebih baik sehingga keaktifan dan hasil belajar siswa pada pembelajaran mata pelajaran Tata Hidang lebih meningkat.

Adapun model penelitian tindakan kelas yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:



Gambar16 . Tahapan PTK Model Kemmis dan Teggart
(Sumber : Buku Riset Terapan Endang Mulyatiningsih, 2012:71)

Dalam penelitian ini dilakukan dua siklus. Siklus dihentikan apabila kondisi kelas sudah stabil dalam hal ini guru mampu menguasai keterampilan belajar yang baru dan siswa terbiasa dengan metode pembelajaran kooperatif tipe STAD serta data yang ditampilkan sudah jenuh dalam arti sudah ada peningkatan keaktifan dan hasil belajar siswa.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian tindakan kelas ini dilaksanakan di SMK N 1 Bagor Nganjuk. Penelitian ini ditujukan pada siswa kelas XI Jasa Boga.

2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian adalah waktu yang digunakan selama penelitian berlangsung. Dalam penelitian ini, waktu peneliti pada saat pemberian tindakan di sesuaikan dengan yang diberikan oleh pihak Sekolah SMK N 1 Bagor nganjuk, yaitu pada bulan Desember 2015 - Juni 2016.

C. Subjek Penelitian

1. Populasi

Sugiyono (2012:61) menjelaskan bahwa “populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas : objek/subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya”.

Populasi pada penelitian ini adalah siswa kelas XI Jasa Boga 1 dan Jasa Boga 2 di SMK N 1 Bagor Nganjuk. Siswa kelas XI Jasa Boga 1 terdiri dari 33 siswa dan siswa kelas X Jasa Boga 2 terdiri dari 30 siswa.

2. Sampel

Sugiyono (2012:62) menjelaskan bahwa “ sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi”. Pada penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*. *Purposive sampling* digunakan apabila sasaran memiliki karakteristik spesifik sehingga hanya orang-orang yang memenuhi syarat spesifik tersebut yang dapat menjadi sampel penelitian (Endang Mulyatiningsih, 2012 : 96). *Purposive sampling* dipilih karena peneliti hanya memiliki satu kelompok populasi, sehingga tidak ada pertimbangan untuk memilih sampel yang lain.

Sampel yang dipakai dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI Jasa Boga 1. Faktor yang mendasari pengelompokkan sampel:

- a. SMKN 1 Bagor Nganjuk merupakan salah satu sekolah unggulan yang terdapat di kabupaten Nganjuk. Khususnya unggul dalam kejuruan yang merupakan satu-satunya sekolah Tata Boga di kabupaten Nganjuk.
- b. Letak sekolah strategis sehingga mudah untuk dijangkau.
- c. Ketersediaan guru Tata Hidang kelas XI sebagai mitra peneliti.

D. Teknik dan Instrumen Penelitian

1. Teknik Pengumpulan data

Untuk memperoleh data atau informasi dalam penelitian perlu dilakukan kegiatan pengumpulan data. Dalam proses pengumpulan data diperlukan sebuah alat atau instrument pengumpul data. Metode dan alat pengumpulan data memiliki makna yang berbeda. Metode pengumpulan data dapat berarti cara atau prosedur yang dilakukan untuk mengumpulkan data (Endang Mulyatiningsih, 2012: 24).

a. Tes

Tes merupakan sejumlah pertanyaan yang memiliki jawaban yang benar atau salah. Tes diartikan juga sebagai sejumlah pertanyaan yang membutuhkan jawaban, atau sejumlah pertanyaan yang harus diberikan tanggapan dengan tujuan mengukur tingkat kemampuan seseorang atau mengungkap aspek tertentu dari orang yang di kenai tes. Hasil tes merupakan informasi tentang karakteristik seseorang atau sekelompok orang. Karakteristik ini bisa berupa kemampuan atau ketrampilan seseorang (Djemari Mardapi, 2008:67).

Tes merupakan metode pengumpulan data penelitian yang berfungsi untuk mengukur kemampuan seseorang. Tes dapat digunakan untuk mengukur kemampuan yang memiliki respon/jawaban benar atau salah. Jawaban benar akan mendapat skor dan jawaban salah tidak mendapat skor. Dengan demikian, hasil pengukuran menggunakan tes termasuk kategori data kuantitatif (Endang Mulyatiningsih (2012 : 25).

b. Observasi

Observasi adalah suatu metode mengumpulkan data dengan cara mengamati setiap kejadian yang sedang berlangsung dan mencatatnya dengan alat observasi tentang hal-hal yang diamati. Observasi dilaksanakan saat proses pembelajaran berlangsung untuk mendapatkan data yang diperlukan. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan oleh peneliti untuk mengamati aktivitas siswa dalam proses pembelajaran melalui metode STAD.

c. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mendokumentasikan data-data untuk memperkuat data yang diperoleh dari observasi. Dokumentasi bertujuan untuk mengungkap fakta atau kenyataan pada saat pelaksanaan penelitian.

2. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian dikembangkan sesuai dengan objek penelitian yang akan diukur atau diteliti. Instrumen penelitian dibagi menjadi dua yaitu tes dan non tes. Instrumen tes digunakan untuk mengukur kemampuan kognitif. Instrumen penelitian non tes dapat berbentuk kuesioner dan lembar observasi (Endang Mulyatiningsih, 2012 : 67).

a. Tes

Dalam penelitian ini tes keberhasilan siswa menggunakan *post test*. Soal tes berbentuk pilihan ganda diberikan pada setiap akhir siklus. Soal ini digunakan untuk mengetahui peningkatan hasil belajar siswa dalam pembelajaran Tata Hidang kelas XI Jasa Boga SMK N 1 Bagor Nganjuk.

Syaifudin Aswar (1998: 52), mengungkapkan langkah yang harus dilakukan dalam menyusun tes instrumen hasil belajar yaitu: (1) menentukan tujuan mengadakan tes, (2) mengadakan pembatasan terhadap bahan yang akan di tes kan, (3) menentukan tingkat kompetensi yang akan diungkap, (4) menentukan tipe item yang akan digunakan, (5) menentukan banyak item atau soal, dan (6) menyusun tabel spesifikasi yang memuat pokok materi.

Tujuan mengadakan tes harus diketahui dengan jelas dalam penyusunan soal tes. Adapun tujuan mengadakan tes adalah untuk mengukur kecakapan, sebagai alat memperoleh umpan balik bagi siswa mengenai tujuan belajar, mengukur performansi, menentukan taraf penguasaan atau menentukan nilai akhir, atau menentukan kelulusan akhir suatu proses pembelajaran. Langkah kedua adalah mengadakan pembatasan terhadap bahan yang akan di tes kan. Pembatasan bahan tes bertujuan supaya tidak ada bahan pelajaran penting yang terlewatkan. Bahan atau materi yang akan di tes kan dalam penelitian ini adalah materi *Table Set-up* dan Melayani pesanan makan dan minum di Restoran. Langkah ketiga adalah menentukan tingkat kompetensi yang akan diungkap. Tingkat kompetensi yang akan diungkap dalam penelitian ini adalah C1 (pengetahuan), C2 (pemahaman), C3 (penerapan) dan C4 (analisis).

Langkah yang keempat adalah menentukan tipe item yang akan digunakan. Penelitian ini menggunakan tipe soal pilihan ganda karena jenis soal

yang tepat untuk proses kognitif ini.. Langkah kelima adalah menentukan banyak item atau soal. Dalam penelitian ini peneliti menyusun 25 butir soal pilihan ganda. Pertimbangan penyusunan soal tersebut adalah tujuan diadakannya tes, waktu yang tersedia bagi penyusunan soal, pemeriksaan jawaban siswa, jumlah siswa yang dikenai tes, serta waktu yang tersedia bagi siswa untuk menjawab soal tes. Oleh karena pertimbangan tersebut, maka didapatkan 25 item soal yang akan dikerjakan siswa setiap siklusnya. Langkah yang terakhir adalah menyusun tabel spesifikasi yang memuat pokok materi.

b. Lembar Observasi

Digunakan sebagai pedoman ketika melaksanakan pengamatan untuk mendapatkan data yang akurat dalam pengamatan. Pengamatan yang dilakukan yaitu pengamatan terhadap aktifitas siswa selama proses pembelajaran Tata Hidang berlangsung. Pengamatan ini digunakan untuk pengambilan data keaktifan yang perlu untuk diteliti.

c. Dokumentasi

Dokumen yang dikumpulkan dalam penelitian ini berupa nilai hasil tes pada setiap siklus dan foto yang diambil pada waktu proses pembelajaran berlangsung.

2. Validitas Instrumen

Validitas merupakan dukungan bukti dan teori terhadap penafsiran skor tes sesuai dengan tujuan penggunaan tes. Oleh karena itu validitas merupakan fundamen paling dasar dalam mengembangkan dan mengevaluasi suatu tes. Proses validasi meliputi pengumpulan bukti-bukti untuk menunjukkan dasar saintifik penafsiran skor seperti yang direncanakan (Djemari Mardapi, 2008 : 16).

Menurut Sugiyono (2012:348) instrument yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid. Valid berarti instrument tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang hendak diukur. Instrumen yang reabel berarti instrument yang bila digunakan beberapa kali untuk mengukur objek yang sama, akan menghasilkan data yang sama.

a. Pengujian Validitas Isi

Untuk instrumen yang berbentuk test, pengujian validitas isi dapat dilakukan dengan membandingkan antara isi instrumen dengan materi pelajaran yang telah diajarkan (Sugiyono, 2010 : 182)

Secara teknis pengujian validitas konstruk dan validitas isi dapat dibantu dengan menggunakan kisi-kisi instrumen. Dalam kisi-kisi itu terdapat variabel yang diteliti, indikator sebagai tolak ukur dan nomor butir (item) pertanyaan atau pernyataan yang telah dijabarkan dari indikator. Dengan kisi-kisi instrumen itu maka pengujian validitas dapat dilakukan dengan mudah dan sistematis (Sugiyono, 2010:182).

1) Uji Validitas Soal

Dalam penelitian ini, uji coba dilakukan di kelas XI Jasa Boga 2 SMKN 1 Bagor Nganjuk. Pemilihan kelas uji coba didasarkan pada syarat bahwa uji coba instrument dilakukan diluar kelas yang akan dijadikan sebagai objek penelitian. Instrumen yang diuji cobakan berupa soal berbentuk pilihan ganda dengan jumlah 25 soal dan memiliki 4 alternatif jawaban.

Uji validitas data dilakukan pada soal yang akan digunakan untuk mengetahui valid atau tidaknya instrument soal uji validitas dilaksanakan untuk mengetahui bahwa soal yang telah disusun sudah sesuai dengan silabus serta bahasa yang digunakan dalam soal tersebut benar. Soal yang digunakan untuk

tes awal dan tes akhir berjumlah 25 butir. Soal diuji cobakan pada kelas XI Jasa Boga 2 SMK N 1 Bagor Nganjuk pada tanggal 5 April 2016.

Pengujian validitas ini dilakukan terhadap nilai belajar siswa setelah instrumen soal tes diuji cobakan di kelas uji coba. Setelah dilakukan uji coba instrument diperoleh data nilai hasil belajar siswa pada kelas uji coba. Berikut adalah hasil validasi instrumen tes menggunakan aplikasi program iteman versi 3.0.

Berdasarkan data hasil Uji coba validasi butir soal selengkapnya disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 9. Hasil Uji Coba Validitas Butir Soal Materi *Table Set-Up*

| No. | <i>Point Biser</i> | Validitas | <i>Prop Correct</i> | Tingkat Kesukaran | Daya Beda |
|-----|--------------------|-------------|---------------------|-------------------|-----------|
| 1. | 0.316 | Valid | 0.400 | Sedang | 0.401 |
| 2. | 0.387 | Valid | 0.120 | Sukar | 0.387 |
| 3. | -9.000 | Tidak Valid | 0.000 | Sukar | -9.000 |
| 4. | 0.575 | Valid | 0.280 | Sukar | 0.767 |
| 5. | 0.767 | Valid | 0.240 | Sukar | 1.000 |
| 6. | 0.676 | Valid | 0.280 | Sukar | 0.901 |
| 7. | 0.614 | Valid | 0.320 | Sedang | 0.801 |
| 8. | -0.325 | Tidak Valid | 0.240 | Sukar | -0.446 |
| 9. | 0.856 | Valid | 0.240 | Sukar | 1.000 |
| 10. | 0.810 | Valid | 0.280 | Sukar | 1.000 |
| 11. | 0.577 | Valid | 0.360 | Sedang | 0.741 |
| 12. | 0.646 | Valid | 0.320 | Sedang | 0.843 |
| 13. | 0.726 | Valid | 0.280 | Sukar | 0.968 |
| 14. | -0.131 | Tidak Valid | 0.240 | Sukar | -0.180 |
| 15. | -0.237 | Tidak Valid | 0.240 | Sukar | -0.325 |
| 16. | 0.709 | Valid | 0.280 | Sukar | 0.946 |
| 17. | 0.899 | Valid | 0.200 | Sukar | 1.000 |
| 18. | 0.801 | Valid | 0.160 | Sukar | 1.000 |
| 19. | 0.740 | Valid | 0.160 | Sukar | 1.000 |
| 20. | 0.785 | Valid | 0.240 | Sukar | 1.000 |
| 21. | 0.692 | Valid | 0.280 | Sukar | 0.924 |
| 22. | 0.767 | Valid | 0.240 | Sukar | 1.000 |
| 23. | -0.418 | Tidak Valid | 0.320 | Sedang | -0.545 |
| 24. | 0.566 | Valid | 0.320 | Sedang | 0.738 |
| 25. | 0.711 | Valid | 0.200 | Sukar | 1.000 |

Tabel 10. Hasil Uji Coba Validasi Butir Soal Materi Pelayanan Makan dan Minum di Restoran

| No. | <i>Point Biser</i> | Validitas | <i>Prop Correct</i> | Tingkat Kesukaran | Daya Beda |
|-----|--------------------|-------------|---------------------|-------------------|-----------|
| 1. | 0.390 | Valid | 0.370 | Sedang | 0.342 |
| 2. | 0.326 | Valid | 0.111 | Sukar | 0.541 |
| 3. | -9.000 | Tidak Valid | 0.000 | Sukar | -9.000 |
| 4. | 0.880 | Valid | 0.370 | Sedang | 1.000 |
| 5. | 0.811 | Valid | 0.370 | Sedang | 1.000 |
| 6. | -0.061 | Tidak Valid | 0.185 | Sukar | -0.089 |
| 7. | 0.770 | Valid | 0.333 | Sedang | 0.998 |
| 8. | 0.900 | Valid | 0.333 | Sedang | 1.000 |
| 9. | 0.900 | Valid | 0.333 | Sedang | 1.000 |
| 10. | 0.792 | Valid | 0.444 | Sedang | 0.996 |
| 11. | 0.666 | Valid | 0.481 | Sedang | 0.836 |
| 12. | 0.373 | Valid | 0.111 | Sukar | 0.453 |
| 13. | 0.744 | Valid | 0.481 | Sedang | 0.933 |
| 14. | 0.842 | Valid | 0.296 | Sedang | 1.000 |
| 15. | -0.132 | Tidak Valid | 0.148 | Sukar | -0.202 |
| 16. | 0.754 | Valid | 0.407 | Sedang | 0.954 |
| 17. | 0.833 | Valid | 0.407 | Sedang | 1.000 |
| 18. | 0.808 | Valid | 0.556 | Sedang | 1.000 |
| 19. | 0.834 | Valid | 0.370 | Sedang | 1.000 |
| 20. | 0.720 | Valid | 0.407 | Sedang | 0.911 |
| 21. | 0.769 | Valid | 0.296 | Sedang | 1.000 |
| 22. | 0.834 | Valid | 0.370 | Sedang | 1.000 |
| 23. | 0.900 | Valid | 0.333 | Sedang | 1.000 |
| 24. | -0.202 | Tidak Valid | 0.222 | Sukar | -0.282 |
| 25. | -0.275 | Tidak Valid | 0.111 | Sukar | -0.456 |

Apabila diperoleh koefisien point biser > 0.300 maka butir soal dinyatakan valid. Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa dari 25 butir soal diperoleh 20 butir soal dinyatakan valid dan 5 butir soal dinyatakan tidak valid. Soal yang tidak valid tersebut akan dibuang karena dari 5 butir soal tersebut pada kisi-kisi soal sudah ada yang mewakili.

Soal yang terlalu mudah atau soal yang terlalu sukar tidak memberikan informasi yang berguna bagi sebagian besar peserta tes. Oleh sebab itu soal seperti ini kemungkinan distribusi jawaban pada alternatif jawaban ada yang

tidak memenuhi syarat. Apabila koefisien *prop correct* < 0.10 maka soal termasuk dalam kategori sangat sukar, koefisien *prop correct* 0.10 s.d 0.29 soal termasuk dalam kategori sukar, koefisien *prop correct* 0.30 s.d 0.70 soal termasuk dalam kategori sedang, koefisien *prop correct* 0.70 s.d 0.90 soal termasuk dalam kategori mudah, dan koefisien *prop correct* > 0.90 maka soal termasuk dalam kategori sangat mudah.

Daya pembeda soal berfungsi untuk menentukan dapat tidaknya satu soal membedakan kelompok dalam aspek yang diukur sesuai dengan perbedaan yang ada pada kelompok itu. Tujuan dari pengujian daya pembeda adalah untuk melihat kemampuan butir soal dalam membedakan antara peserta didik yang berkemampuan tinggi dengan peserta didik yang berkemampuan rendah. Apabila daya beda soal > 0.30 maka soal diterima, 0.10 s.d 0.29 maka soal direvisi dan < 0.10 maka soal ditolak.

Berdasarkan data kriteria pemilihan soal pilihan ganda selengkapnya disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 11. Kriteria Pemilihan Soal Pilihan Ganda

| No. | Kategori | Koefisien | Keterangan |
|-----|-------------------|-------------------|--------------|
| 1. | Tingkat Kesukaran | < 0.10 | Sangat Sukar |
| 2. | Tingkat Kesukaran | 0.10 s.d 0.29 | Sukar |
| 3. | Tingkat Kesukaran | 0.30 s.d 0.70 | Sedang |
| 4. | Tingkat Kesukaran | 0.70 s.d 0.90 | Mudah |
| 5. | Tingkat Kesukaran | > 0.90 | Sangat Mudah |
| 6. | Daya Beda | > 0.30 | Diterima |
| 7. | Daya Beda | 0.10 s.d 0.29 | Direvisi |
| 8. | Daya Beda | < 0.10 | Ditolak |

2) Reliabilitas Instrumen

Reliabilitas adalah kestabilan skor yang diperoleh orang yang sama ketika uji ulang dengan tes yang sama pada situasi yang berbeda. Jadi reliabilitas dapat

dikatakan sebagai tingkat konsistensi hasil dua pengukuran terhadap hal yang sama. Dengan perangkat soal yang reable apabila tes diberikan dua kali pada orang yang sama tetapi dalam selang waktu yang berbeda sepanjang tidak ada perubahan kemampuan maka skor yang diperoleh akan konstan.

Koefisien reliabilitas alpha untuk tes yang merupakan indeks homogenitas tes. Koefisien alpha bergerak dari 0.0 sampai 1.0. Menurut Remmers et al. (1990) menyatakan bahwa kebanyakan tes-tes di bidang pendidikan pada umumnya memiliki koefisien reliabilitas minimal 0.8 untuk populasi yang sesuai. Sedangkan menurut Nunally (1972) dan Kaplan Saccuzo. Koefisien reliabilitas 0.7 s.d 0.8 sudah termasuk cukup tinggi untuk penelitian dasar (Kana Hidayati :11). Berdasarkan hasil analisis, diperoleh :

Tabel 12. Hasil Analisis Uji Coba Instrumen Tes materi *table set-up*

| No. | Kriteria | Skor |
|-----|----------------|--------------|
| 1. | N of Items | 25 |
| 2. | N of Examinees | 25 |
| 3. | Mean | 6.240 |
| 4. | Variance | 28.262 |
| 5. | Std. Dev. | 5.316 |
| 6. | Skew | 1.224 |
| 7. | Kurtosis | 0.116 |
| 8. | Minimum | 1.000 |
| 9. | Maximum | 20.000 |
| 10. | Median | 4.000 |
| 11. | Alpha | 0.875 |
| 12. | SEM | 1.879 |
| 13. | Mean P | 0.250 |
| 14. | Mean Item-Tot | 0.515 |
| 15. | Mean Biserial | 0.663 |

Tabel 13. Hasil Analisis Uji Coba Instrumen Tes materi pelayanan makan dan minum di restoran

| No. | Kriteria | Skor |
|-----|----------------|--------------|
| 1. | N of Items | 25 |
| 2. | N of Examinees | 27 |
| 3. | Mean | 7.852 |
| 4. | Variance | 44.422 |
| 5. | Std. Dev. | 6.665 |
| 6. | Skew | 0.428 |
| 7. | Kurtosis | -1.416 |
| 8. | Minimum | 0.000 |
| 9. | Maximum | 19.000 |
| 10. | Median | 5.000 |
| 11. | Alpha | 0.926 |
| 12. | SEM | 1.814 |
| 13. | Mean P | 0.314 |
| 14. | Mean Item-Tot | 0.578 |
| 15. | Mean Biserial | 0.701 |

Berdasarkan hasil analisis uji coba instrument diperoleh koefisien reliabilitas alpha sebesar 0.875 untuk siklus I dan 0.926 untuk siklus II. Nilai tersebut menunjukkan bahwa instrument tersebut reliable dan termasuk dalam kriteria cukup tinggi.

E. Teknik Analisis Data

Menganalisis data adalah suatu proses mengolah dan menginterpretasikan data dengan tujuan untuk mendudukan berbagai informasi sesuai dengan fungsinya hingga memiliki makna dan arti yang jelas sesuai dengan tujuan penelitian (Endang Mulyatiningsih, 2012:38). Analisis data PTK atau Penelitian Tindakan Kelas dapat dilakukan dengan dua cara yaitu analisis data kualitatif dan analisis data kuantitatif.

Analisis data kualitatif digunakan untuk memaknai atau menafsirkan hasil pengamatan, dalam hal ini dikhususkan pada tindakan yang dilakukan guru selama proses pembelajaran. Hasil refleksi siklus 1 menjadi dasar untuk pelaksanaan siklus 2 dan seterusnya. Analisis data kualitatif dalam penelitian ini adalah dengan memaknai dokumentasi yaitu foto yang didapatkan selama proses pembelajaran berlangsung.

Analisis data lain yaitu analisis data kuantitatif, analisis data ini digunakan untuk menentukan peningkatan keaktifan dan hasil belajar siswa melalui tindakan dari setiap siklus yang dilakukan guru. Tujuan analisis data dalam penelitian tindakan ini adalah untuk memperoleh data apakah terjadi perbaikan dan peningkatan sebagaimana yang diharapkan. Analisis data kuantitatif dalam penelitian ini adalah analisis lembar observasi aktivitas siswa dan hasil tes. Tes individu yang dilakukan untuk mengukur kemampuan siswa dalam pembelajaran Tata Hidang menggunakan soal pilihan ganda.

Analisis data hasil observasi dan tes ini bertujuan untuk mengetahui peningkatan keaktifan dan hasil belajar Tata Hidang siswa kelas XI Jasa Boga 1 melalui metode STAD. Nilai atau poin dari lembar observasi dan tes evaluasi akan dibandingkan antara siklus 1 dan siklus 2, apabila mengalami peningkatan maka dapat diasumsikan bahwa pembelajaran menggunakan metode kooperatif tipe STAD dapat meningkatkan keaktifan dan hasil belajar siswa kelas XI Jasa Boga.

F. Kriteria Keberhasilan Tindakan

Indikator keberhasilan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Keaktifan siswa dalam pembelajaran Tata Hidang dikatakan berhasil jika capaian keaktifan sekurang-kurangnya 75% dari jumlah siswa termasuk dalam kriteria tinggi ($\geq 75\%$).
2. Ketuntasan nilai siswa dikatakan tuntas apabila nilai evaluasi siswa yang diperoleh minimal sama dengan KKM yang ditentukan sekolah yaitu 75 melalui metode kooperatif tipe STAD ini.
3. Ketuntasan kelas dikatakan tuntas apabila banyaknya siswa yang mencapai KKM mencapai 70% dari keseluruhan jumlah siswa. Ketuntasan ini dapat dihitung menggunakan rumus:

$$\text{Ketuntasan} = \frac{\sum \text{siswa yang tuntas KKM}}{\sum \text{seluruh siswa}} \times 100 \%$$

Apabila ketiga kriteria tersebut tercapai maka siklus berhenti dan dapat dilakukan analisis hasil data penelitian.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif tipe STAD

Penelitian tindakan kelas ini dirancang dalam beberapa kegiatan meliputi kegiatan tindakan penelitian. Dalam penelitian ini menggunakan model spiral dari Kemmis dan Taggart yang dikutip oleh (Suharsimi, 2010:17) yang terdiri dari beberapa siklus dan masing-masing siklus mempunyai 4 komponen tindakan yang sama yaitu: Perencanaan (*Planning*), Pelaksanaan Tindakan (*Acting*), Pengamatan (*Observing*) dan Refleksi (*Reflecting*) dalam spiral yang selalu ada terkait. Adapun prosedur perencanaan pelaksanaan tindakan adalah sebagai berikut:

1. Siklus I

a. Tahap Perencanaan

Kegiatan yang dilaksanakan pada tahap perencanaan meliputi :

1) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

RPP disusun oleh peneliti dengan bimbingan pendidik. Adapun RPP yang digunakan selama pembelajaran dapat dilihat pada lampiran.

2) Penyusunan Hand Out

Hand Out merupakan kumpulan materi kegiatan untuk peserta didik yang digunakan pada saat belajar kelompok. Hand Out disusun oleh peneliti dengan bimbingan pendidik. Adapun Hand Out yang digunakan selama pembelajaran dapat dilihat pada lampiran.

3) Menyusun Lembar Observasi

Lembar observasi digunakan untuk mengetahui peningkatan keaktifan dengan penerapan model pembelajaran kooperatif tipe STAD. Lembar observasi memuat indikator keaktifan siswa. Adapun lembar observasi yang digunakan selama pembelajaran dapat dilihat pada lampiran.

4) Menyusun Soal Kuis

Kuis dilaksanakan setelah kegiatan belajar kelompok selesai. Kuis dilaksanakan secara individu dan untuk mengetahui pemahaman peserta didik terhadap materi yang sudah dipelajari.

5) Menyusun Tes Siklus

Tes yang digunakan pada siklus berupa tes pilihan ganda. Soal tes terdiri dari 20 butir soal. Tes tersebut digunakan untuk mengukur tingkat pemahaman konsep peserta didik .

b. Tahap Pelaksanaan

1) Presentasi Kelas

Pendidik menjelaskan model pembelajaran yang akan digunakan kemudian pendidik menyampaikan tata cara peserta didik dalam melakukan kegiatan pembelajaran dengan tujuan supaya peserta didik tertarik dengan strategi pembelajaran kooperatif tipe STAD. Peserta didik merasa tertarik karena ada pemberian hadiah bagi kelompok yang mendapatkan skor tertinggi dan mencapai kriteri tertentu. Kemudian pendidik menjelaskan materi penataan meja (*table set-up*). Pendidik meminta peserta didik untuk memperhatikan supaya nanti bisa mengerjakan soal yang diberikan. Setelah selesai, kemudian pendidik mengelompokkan peserta didik menjadi 5 kelompok dan masing-masing kelompok terdiri dari 6-7 peserta didik dengan

kemampuan yang berbeda-beda (tinggi, sedang dan rendah) sesuai dengan ketentuan dalam STAD.

2). Belajar Kelompok

Setelah membagi Hand Out kepada masing-masing kelompok, peserta didik diminta untuk berdiskusi dengan teman sekelompok. Pendidik mengamati jalannya diskusi dan bertanya pada masing-masing kelompok apakah ada hal-hal yang kurang jelas atau kurang dimengerti. Dalam belajar kelompok masih ada beberapa peserta didik yang tidak ikut belajar kelompok. Hal ini disebabkan karena mereka merasa belum terbiasa untuk belajar kelompok dan merasa tidak cocok dengan kelompoknya. Setelah diskusi kelompok selesai, pendidik menawarkan kepada kelompok untuk mempresentasikan hasil diskusi mereka. Akan tetapi belum ada yang mau untuk mempresentasikan ke depan kelas. Akhirnya pendidik membuat nomor undian tiap kelompok untuk mempresentasikan hasil diskusi mereka. Secara umum, belajar kelompok pada pertemuan pertama belum optimal.

3). Kuis

Setelah proses pembelajaran selesai, selanjutnya pendidik memberikan kuis kepada setiap peserta didik untuk dikerjakan secara individu. Soal kuis sebanyak 3 butir dan pendidik memberikan waktu selama 25 menit untuk menyelesaikannya. Sebagian peserta didik tampak gaduh karena merasa waktu yang diberikan terlalu singkat. Pendidik meminta peserta didik untuk tenang dan segera menyelesaikan soal kuis. Pada saat mengerjakan soal kuis, masih banyak peserta didik yang berusaha mencontek temannya.

4). Peningkatan Skor Kuis Individu

Peningkatan skor individu diperoleh dengan cara membandingkan skor kuis dengan skor awal peserta didik. Peningkatan skor individu digunakan sebagai pedoman dalam menentukan skor kelompok. Berikut adalah daftar kelompok yang mendapatkan peningkatan skor :

Tabel 14. Peningkatan Skor Individu dan Penghargaan Kelompok

| Kelompok | Jumlah peserta didik yang mendapat skor | | | | Skor rata-rata kelompok | Kriteria |
|-------------|---|----|----|----|-------------------------|-------------|
| | 5 | 10 | 20 | 30 | | |
| Garuda | 3 | 1 | 2 | - | 10,83 | Baik |
| Rajawali | 2 | 2 | 2 | - | 11,67 | Baik |
| Elang | 3 | - | 2 | 1 | 14,17 | Baik |
| Cendrawasih | 1 | 2 | 1 | 2 | 17,5 | Sangat Baik |
| Kakak tua | 1 | 2 | 3 | 1 | 16,43 | Sangat Baik |

5). Penghargaan Kelompok

Kelompok yang mendapatkan hadiah adalah kelompok yang berhasil mendapatkan skor tertinggi dan mencapai kriteria tertentu. Penghargaan kelompok untuk kuis diberikan pada akhir pertemuan, dan kelompok yang mendapatkan hadiah terlihat sangat senang dan bersemangat karena hanya kelompok mereka yang mendapatkan hadiah.

c. Tahap Observasi

Selama pelaksanaan tindakan berlangsung, observer melakukan observasi terhadap keseluruhan kegiatan yang terjadi selama berlangsungnya proses pembelajaran di kelas.

d. Tahap Refleksi

Penelitian tindakan siklus I dilaksanakan selama satu kali pertemuan pembelajaran dengan menerapkan langkah-langkah STAD. Seluruh tahap-tahap

pelaksanaan STAD telah dilaksanakan mulai dari tahap persiapan, penyajian materi, kerja kelompok, pemeriksaan hasil kerja kelompok, tes individual, pemeriksaan tes individual hingga penghargaan kelompok.

Tahap persiapan belum terlaksana dengan baik karena kelompok yang terbentuk belum sesuai dengan karakteristik kelompok dalam STAD yang heterogen. Dalam tahap kerja kelompok sampai tahap pemeriksaan hasil kerja kelompok, kekurangan yang ditemukan adalah kegiatan pembelajaran masih terasa kaku karena siswa merasa bingung akan apa yang harus dilakukan. Rendahnya kemampuan berbicara siswa juga menjadi masalah yang menghambat proses pembelajaran. Peran guru sebagai fasilitator tidak berjalan maksimal. Guru seharusnya dapat mengkondisikan kelas sehingga siswa dapat belajar secara mandiri. Bimbingan secara pribadi maupun kelompok belum terlihat berjalan optimal. Tahap tes individu dilaksanakan setelah pemeriksaan hasil kerja kelompok. Setelah pelaksanaan tes individu dilanjutkan pemeriksaan dan penghargaan kelompok. Tahap-tahap tersebut telah terlaksana dengan baik sesuai langkah-langkah STAD.

Pelaksanaan refleksi dilakukan pada akhir siklus I oleh guru. Refleksi bertujuan untuk mengetahui peningkatan keaktifan dan hasil belajar siswa dalam pembelajaran yang telah dilakukan dengan menerapkan pembelajaran kooperatif tipe STAD. Berdasarkan hasil observasi dan tes yang diperoleh pada siklus I, keaktifan dan hasil belajar siswa sudah mengalami peningkatan. Rata-rata persentase keaktifan dari hasil observasi siswa pada siklus I baru mencapai 62,67% dan berada pada kategori baik, belum mencapai kategori sangat baik. Nilai rata-rata siswa kelas XI Jasa Boga 1 pada siklus I adalah 67,90. Berdasarkan hasil observasi keaktifan dan prestasi belajar siswa pada siklus I,

ditemukan beberapa kekurangan saat pembelajaran dengan menerapkan pembelajaran kooperatif tipe STAD sehingga diperlukan perencanaan ulang untuk melaksanakan tindakan siklus II.

Tabel 15. Hasil Penelitian Siklus I dan Rencana Tindakan Siklus II

| No. | Hasil Penelitian Siklus I | Rencana Tindakan Siklus II |
|-----|--|--|
| 1. | Guru mengalami kesulitan dalam penyajian materi pada awal pembelajaran. Guru masih terburu-buru dalam menjelaskan. | Guru mempelajari kembali keterampilan mengajar guru. Pada siklus berikutnya dalam penyajian materi harus lebih pelan dan sistematis disertai pengkondisian untuk memusatkan perhatian siswa. |
| 2. | Kelompok yang terbentuk pada siklus I kurang heterogen, terbukti dengan hasil tes individu siswa yang menunjukkan bahwa siswa-siswa yang memperoleh nilai yang tinggi berada pada satu kelompok. | Membentukan kelompok yang lebih heterogen terutama dalam tingkat kecerdasan dengan memperhatikan perolehan nilai siklus I serta nilai-nilai yang diperoleh sebelumnya. |
| 3. | Siswa kesulitan dalam kegiatan diskusi kelompok dan cenderung tergantung instruksi guru. | Mendorong siswa untuk bekerja secara mandiri melalui bimbingan dan motivasi. Guru harus berkeliling kelas memantau jalannya diskusi kelompok. |
| 4. | Kemampuan berbicara dari siswa masih rendah. Mereka terlihat malu dan enggan untuk menyampaikan gagasan dan pendapatnya. | Guru mendorong siswa untuk mau berlatih berbicara dengan menghilangkan suasana tegang. Pembelajaran yang menyenangkan dapat meningkatkan keberanian siswa. |
| 5. | Kurang aktifnya siswa dalam menanggapi hasil presentasi kelompok lain. | Guru memberikan tugas kepada setiap kelompok untuk membuat pertanyaan kepada kelompok yang sedang mempresentasikan hasil diskusi. |

2. Siklus II

a. Tahap Perencanaan

Pada tahap perencanaan siklus II, secara umum kegiatan yang dilakukan peneliti sama dengan kegiatan perencanaan pada siklus I. Namun terdapat perbaikan pelaksanaan tindakan yang berdasarkan pada hasil refleksi siklus I yang telah diuraikan sebelumnya.

b. Tahap Pelaksanaan

1) Presentasi Kelas

Pendidik memulai kegiatan dengan menjelaskan materi pelayanan makan dan minum di restoran. Pendidik menyampaikan tujuan pembelajaran dan apersepsi terlebih dahulu. Pendidik meminta peserta didik untuk memperhatikan supaya nanti bisa mengerjakan soal yang diberikan. Ketika pendidik memberikan kesempatan bertanya, ada peserta didik dari kelompok yang bertanya. Ketika pendidik menanyakan apakah peserta didik sudah paham tentang materi yang sudah dijelaskan, peserta didik serempak menjawab sudah.

2) Belajar Kelompok

Setelah selesai menerangkan, pendidik meminta peserta didik untuk segera bergabung dengan kelompoknya. Selanjutnya pendidik membagi Hand Out kepada masing-masing kelompok. Pendidik meminta peserta didik untuk berdiskusi dengan teman sekelompok. Para peserta didik segera bertanya kepada pendidik jika mereka mengalami kesulitan.

3) Kuis

Setelah proses pembelajaran selesai selanjutnya pendidik memberikan kuis kepada setiap peserta didik untuk dikerjakan secara individu. Pada saat melaksanakan kuis, masih ada beberapa siswa yang berusaha mencontek temannya.

4) Peningkatan Skor Kuis Individu

Peningkatan skor individu diperoleh dengan cara membandingkan skor kuis dengan skor awal peserta didik. Peningkatan skor individu digunakan

sebagai pedoman dalam menentukan skor kelompok. Berikut adalah daftar kelompok yang mendapatkan peningkatan skor :

Tabel 16. Peningkatan Skor Individu dan Penghargaan Kelompok

| Kelompok | Jumlah peserta didik yang mendapat skor | | | | Skor rata-rata kelompok | Kriteria |
|-------------|---|----|----|----|-------------------------|-------------|
| | 5 | 10 | 20 | 30 | | |
| Garuda | 1 | 2 | 2 | 1 | 15,83 | Sangat Baik |
| Rajawali | 2 | 1 | 1 | 2 | 16,67 | Sangat Baik |
| Elang | 1 | 2 | 1 | 2 | 17,5 | Sangat Baik |
| Cendrawasih | 1 | 1 | 2 | 2 | 19,17 | Sangat Baik |
| Kakak tua | - | 2 | 2 | 3 | 21,43 | Sangat Baik |

5) Penghargaan Kelompok

Kelompok yang mendapatkan hadiah adalah kelompok yang berhasil mendapatkan skor tertinggi dan mencapai kriteria tertentu. Dari hasil kuis ini, kelompok yang mendapatkan hadiah karena berhasil mencapai kriteria Sangat Baik adalah kelompok Kakak tua. Penghargaan kelompok diberikan pada akhir pertemuan kedua, dan peserta didik yang mendapatkan hadiah terlihat sangat senang.

c. Tahap Observasi

Secara umum berikut adalah gambaran hasil observasi yang telah dilakukan oleh observer selama proses pembelajaran pada siklus II setelah diadakannya perbaikan berdasarkan tahap refleksi pada siklus I:

- 1) Ketika pendidik menerangkan, peserta didik memperhatikan dan mencatat hal-hal yang penting. Selain itu peserta didik antusias untuk bertanya jika masih ada materi yang belum jelas. Mereka termotivasi supaya bisa mendapatkan peningkatan skor individu yang nantinya akan berpengaruh pada nilai kelompok mereka dan mendapatkan hadiah.

- 2) Dengan perhatian dan pengawasan lebih yang diberikan peneliti terutama ketika proses belajar kelompok, proses belajar kelompok pada siklus II sudah berjalan lebih baik. Peserta didik yang tadinya hanya menyalin jawaban teman, kini ikut terlibat dalam diskusi kelompok.
- 3) Pada siklus II ini peneliti memberikan batasan waktu yang lebih jelas untuk setiap kegiatan peserta didik selama proses pembelajaran.

d. Tahap Refleksi

Penelitian tindakan siklus II dilaksanakan selama satu kali pertemuan pembelajaran. Seluruh tahap-tahap pelaksanaan STAD telah dilaksanakan mulai dari tahap persiapan, penyajian materi, kerja kelompok, pemeriksaan hasil kerja kelompok, tes individual, pemeriksaan tes individual hingga penghargaan kelompok.

Tahap persiapan sudah terlaksana dengan baik. Kelompok yang terbentuk sudah heterogen berdasarkan tingkat kecerdasan dan jenis kelamin. Kelompok yang heterogen sesuai dengan karakteristik kelompok dalam STAD. Materi disajikan guru melalui penjelasan singkat dengan mengoptimalkan penggunaan media PPT.

Dalam tahap kerja kelompok sampai tahap pemeriksaan hasil kerja kelompok, siswa terlihat lebih aktif dan percaya diri dalam mengikuti proses pembelajaran. Melalui dorongan dan arahan dari guru, siswa sudah berani tampil berbicara untuk mengemukakan pendapat dan gagasannya baik dalam diskusi kelompok maupun saat presentasi berlangsung.

Tahap tes individu dilaksanakan setelah pemeriksaan hasil kerja kelompok. Setelah pelaksanaan tes individu dilanjutkan pemeriksaan dan

penghargaan kelompok. Tahap-tahap tersebut telah terlaksana dengan baik sesuai langkah-langkah STAD.

Pelaksanaan refleksi dilakukan pada akhir siklus oleh guru. Refleksi bertujuan untuk mengetahui peningkatan keaktifan siswa dalam pembelajaran yang telah dilakukan dengan menerapkan pembelajaran kooperatif tipe STAD.

Berdasarkan hasil observasi dan tes yang diperoleh pada siklus II, keaktifan siswa sudah mencapai ketuntasan. Persentase keaktifan dari hasil observasi siswa pada siklus II mencapai 88,36% dan berada pada kategori sangat baik. Berdasarkan hasil observasi keaktifan dan prestasi belajar siswa pada siklus II, semua unsur yang terdapat dalam indikator keberhasilan sudah tercapai.

B. Data Hasil Penelitian

1. Data Hasil Pra Siklus

Pra siklus dilakukan sebelum siklus 1 yaitu pada tanggal 15 Februari 2016 dengan meminta hasil belajar siswa pada guru. Nilai hasil belajarnya adalah sebagai berikut:

Tab 17. Hasil Belajar Siswa Pra Siklus

| No. | Keterangan | Jumlah |
|------------|----------------------------|---------------|
| 1. | Total nilai | 2300 |
| 2. | Rata-rata | 71,88 |
| 3. | Nilai Tertinggi | 90 |
| 4. | Nilai Terendah | 55 |
| 5. | Jumlah Siswa Tuntas | 15 |
| 6. | Jumlah Siswa Tidak Tuntas | 17 |
| 7. | Capaian Siswa Tuntas | 46,88% |
| 8. | Capaian Siswa Tidak Tuntas | 53,13% |

Sumber : Nilai hasil belajar siswa diperoleh dari guru mata pelajaran

Berdasarkan tabel 14 didapatkan masih banyak siswa yang memiliki nilai kurang dari KKM 75 (kategori baik) yaitu sebesar 53,13% atau 17 siswa.

Dari paparan di atas, dapat disimpulkan bahwa keaktifan belajar siswa di SMK Negeri 1 Bagor Kabupaten Nganjuk masih rendah karena guru kurang inovatif dalam menyajikan proses pembelajaran. Rendahnya keaktifan siswa ini dapat mempengaruhi prestasi belajar siswa.

2. Data Hasil Siklus I

a. Data Hasil Keaktifan Siswa

Siswa terlihat aktif dalam pembelajaran, siswa sangat antusias dalam pembelajaran karena pembelajaran kali ini berbeda dengan pembelajaran biasanya yaitu tidak hanya mendengarkan penjelasan guru saja namun juga siswa melakukan diskusi kelompok. Dalam melakukan diskusi kelompok sudah sesuai dengan arahan yang diberikan oleh guru. Namun ada beberapa siswa yang memang asik bermain sendiri. Jika mengalami kesulitan dan kebingungan siswa memanggil guru untuk bertanya. Setelah diskusi kelompok yang mereka lakukan selesai, terdapat kekurangan yaitu banyak siswa yang belum terlihat mencatat hasil diskusi di buku catatan.

Guru membimbing siswa untuk menentukan ketua kelompoknya untuk maju mempresentasikan hasil diskusi kelompok di depan kelas. Namun, banyak siswa yang belum mau menanggapi hasil presentasi kelompok lain.

Data analisis keaktifan siswa secara keseluruhan dapat dilihat pada lampiran menunjukkan bahwa rata-rata keaktifan siswa siklus 1 secara keseluruhan sebesar 62,67%.

Pada Siklus I hasil keaktifan siswa yaitu rata-rata keaktifan siswa adalah 62,67% dan berada pada kategori baik namun belum mencapai kriteria yang ingin dicapai yaitu 75% sesuai kriteria keberhasilan.

Dalam kegiatan diskusi kelompok siswa kurang menunjukkan keaktifannya. Kecenderungannya mereka masih bingung akan apa yang harus dilakukan. Siswa terlihat tidak terbiasa melakukan diskusi. Dalam kerja kelompok terlihat hanya 1 atau 2 siswa yang dominan. Dalam mempresentasikan hasil diskusi juga hanya sebagian saja siswa yang aktif bertanya dan menjawab pertanyaan.

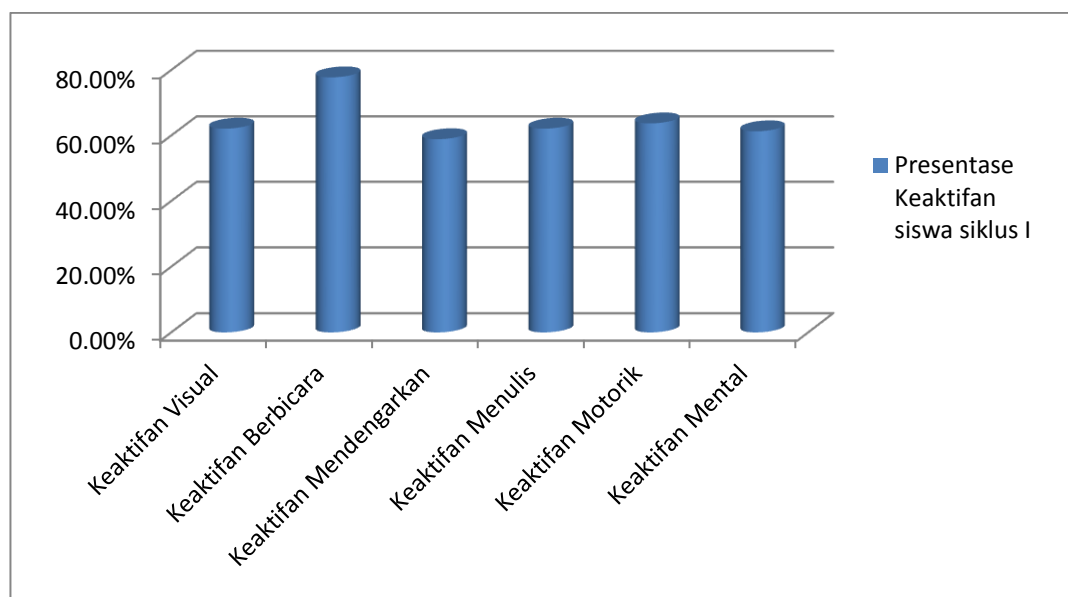
Secara lebih rinci rata-rata keaktifan siswa setiap aspeknya dapat dilihat pada lampiran. Rata-rata keaktifan siswa per aspek siklus I dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 18. Rata-rata Capaian Keaktifan Siswa Per Aspek Siklus I

| No. | Aspek yang dinilai | Presentase Keaktifan Siklus I |
|-----|------------------------|-------------------------------|
| 1. | Keaktifan Visual | 62,09 |
| 2. | Keaktifan Berbicara | 77,77 |
| 3. | Keaktifan Mendengarkan | 58,87 |
| 4. | Keaktifan Menulis | 62,09 |
| 5. | Keaktifan Motorik | 63,71 |
| 6. | Keaktifan Mental | 61,29 |
| 7. | Keaktifan Emosional | 58,87 |

Berdasarkan data dalam tabel 18 didapatkan presentase keaktifan siklus I pada aspek keaktifan visual 62,09%. Keaktifan selanjutnya adalah berbicara sebesar 77,77%. Keaktifan mendengarkan sebesar 55,87%. Keaktifan selanjutnya adalah menulis sebesar 62,09%. Kegiatan kelima keaktifan motorik sebesar 63,71%. Kegiatan selanjutnya adalah keaktifan mental sebesar 61,29%. Kegiatan terakhir yaitu keaktifan emosional yang memiliki sebesar 58,87%. Agar

lebih jelas mengenai peningkatan di setiap aspeknya pada siklus I dapat dilihat pada diagram di bawah ini:



Gambar 17. Diagram Batang Rata-rata Keaktifan Siswa Per Aspek Siklus I

Berdasarkan gambar 17 telah menunjukkan keaktifan siswa per aspek pada siklus I, keaktifan visual sebesar 62,09%. Keaktifan berbicara sebesar 77,77%, selanjutnya pada kegiatan mendengarkan 58,87%. Keaktifan menulis sebesar 62,09%. Keaktifan motorik sebesar 63,71%. Selanjutnya keaktifan mental sebesar 61,29%. Dan kegiatan terakhir yaitu keaktifan emosional sebesar 58,87%. Dari beberapa keaktifan tersebut terdapat keaktifan yang masih memiliki presentase yang rendah yaitu dalam keaktifan mendengarkan dan emosional.

b. Data Hasil belajar siswa

Hasil belajar siswa diperoleh siswa melakukan tes hasil belajar siklus I yaitu pada akhir pertemuan. Pada pelaksanaan siklus I belum menunjukkan peningkatan hasil belajar. Kriteria Ketuntasan Minimal sebagaimana telah

ditetapkan oleh Kurikulum 2013 SMK Negeri 1 Bagor Nganjuk, yaitu KKM 75.

Hasil belajar siklus I disajikan dalam tabel berikut ini:

Tabel 19. Rekap Hasil Tes Individual Siklus I

| No. | Analisis | Keterangan |
|-----|------------------|------------|
| 1. | Nilai Terendah | 35 |
| 2. | Nilai Tertinggi | 80 |
| 3. | Mean (rata-rata) | 67,90 |
| 4. | Median | 70,00 |
| 5. | Modus | 75,00 |

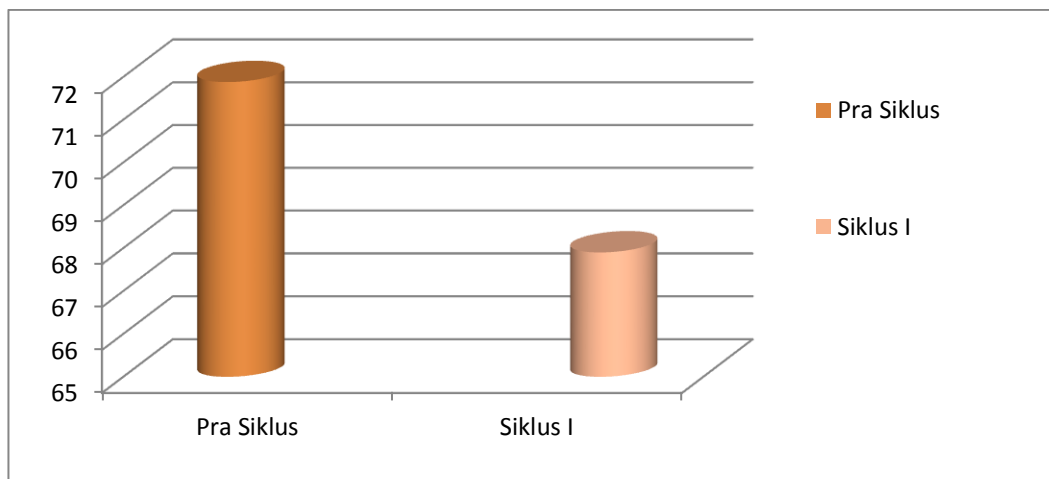
Sumber: Data Penelitian Diolah, 2016

Nilai tuntas klasikal hasil perbaikan pembelajaran siklus I belum mengalami kenaikan yaitu dicapai oleh 15 siswa atau 48,39% dari sejumlah 31 siswa telah tuntas belajar, sedangkan 16 siswa lainnya atau 51,6% dari jumlah 31 siswa belum tuntas belajar. Pada siklus I ini nilai tertinggi adalah 80 dan nilai terendah adalah 35.

Tabel 20. Perbandingan Rata-Rata Hasil Belajar Siswa Pra Siklus dan Siklus I

| Jumlah siswa | Rata-rata Hasil | | |
|--------------|-----------------|----------|-----------------------|
| | Pra Siklus | Siklus I | Peningkatan |
| 31 | 71,88 | 67,90 | Belum ada peningkatan |

Berdasarkan data dalam tabel 20 di atas dapat dijelaskan bahwa pembelajaran Tata Hidang menggunakan metode STAD belum dapat meningkatkan hasil belajar siswa kelas XI Jasa Boga 1 SMK Negeri 1 Bagor Nganjuk. untuk lebih jelas mengenai hasil belajar tes pra siklus dan siklus 1 dapat dibaca pada diagram berikut ini:



Gambar 18. Diagram batang rata-rata hasil belajar pra siklus dan siklus I

Dari diagram diatas dapat diketahui pada Siklus I belum terjadi peningkatan hasil belajar. Sebelum dilakukan tindakan hasil belajar mencapai rata-rata 71,88, sedangkan setelah dilakukan tindakan Siklus I hasil belajar mencapai rata-rata 67,90 sehingga belum terjadi peningkatan hasil belajar pada Siklus I.

3. Data Hasil Siklus II

a. Data Hasil Keaktifan Siswa

Pada kegiatan inti pembagian kelompok dibimbing oleh guru agar setiap kelompok menjadi heterogen, sehingga saat melakukan pembelajaran masing-masing anggota kelompok dapat aktif. Guru membagi kelompok lebih heterogen. Diskusi kelompok berjalan dengan baik setiap kelompok terlihat antusias mengerjakan tugas diskusi.

Pada saat presentasi hasil kerja per kelompok siswa sudah aktif karena guru memberikan tugas masing-masing ke setiap anggota kelompok, dan guru menyuruh melingkari jawaban mereka apabila berbeda dengan kelompok yang sedang maju sehingga siswa dapat menyampaikan atau memberikan masukan

kepada kelompok yang sedang membacakan hasilnya di depan kelas. Guru juga menyuruh siswa untuk membuat satu pertanyaan bagi kelompok yang sedang presentasi. Guru memberikan penghargaan kepada kelompok yang mengerjakan tugas dengan baik dan rapi.

Pada Siklus II telah terjadi peningkatan keaktifan siswa, yaitu dari 62,67% pada Siklus I meningkat 25,69% menjadi 88,36% dan berada pada kategori sangat baik. Dari hasil observasi keaktifan siswa terlihat sebagian besar siswa berusaha untuk tampil berbicara, sehingga kegiatan diskusi lebih hidup. Peran guru pada Siklus II justru mengendalikan agar kelas tidak terlihat kacau dan tetap fokus pada materi.

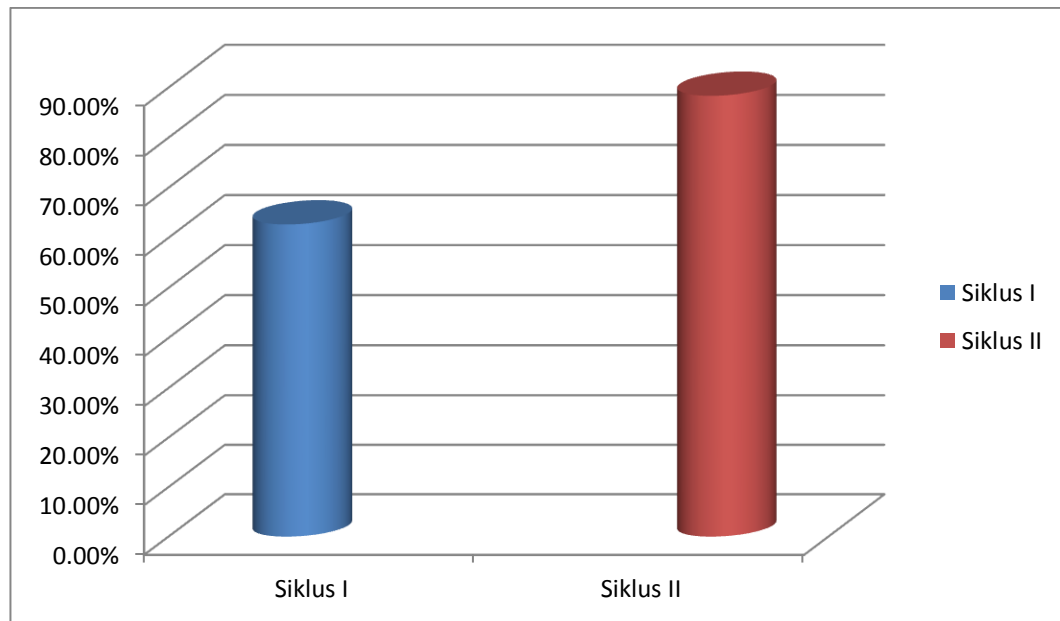
Dalam kegiatan diskusi kelompok siswa lebih menunjukkan keaktifannya. Hal ini tidak nampak pada Siklus I. Siswa yang cerdas dalam kelompoknya berperan sebagai tutor sebaya bagi teman-temannya. Dalam mempresentasikan hasil diskusi juga sebagian besar siswa aktif bertanya dan menjawab pertanyaan.

Rata-rata keaktifan siswa siklus II mengalami peningkatan dibandingkan dengan siklus I, dan berikut tabel rata-rata capaian aktivitas siswa siklus I dan siklus II:

Tabel 21. Rata-Rata Capaian Keaktifan Siswa Siklus I dan Siklus II

| Jumlah siswa | Rata-rata Capaian Keaktifan siswa | | Peningkatan |
|--------------|-----------------------------------|-----------|-------------|
| | Siklus I | Siklus II | |
| 31 | 62,67% | 88,36% | 25,69% |

Berdasarkan data dalam tabel 29 rata-rata capaian keaktifan siswa pada siklus I 62,67% meningkat pada siklus II menjadi 88,36%, agar lebih jelas mengenai peningkatan keaktifan siswa siklus II dapat dibaca pada diagram berikut ini:



Gambar 19. Diagram batang capaian rata-rata keaktifan siklus I dan siklus II

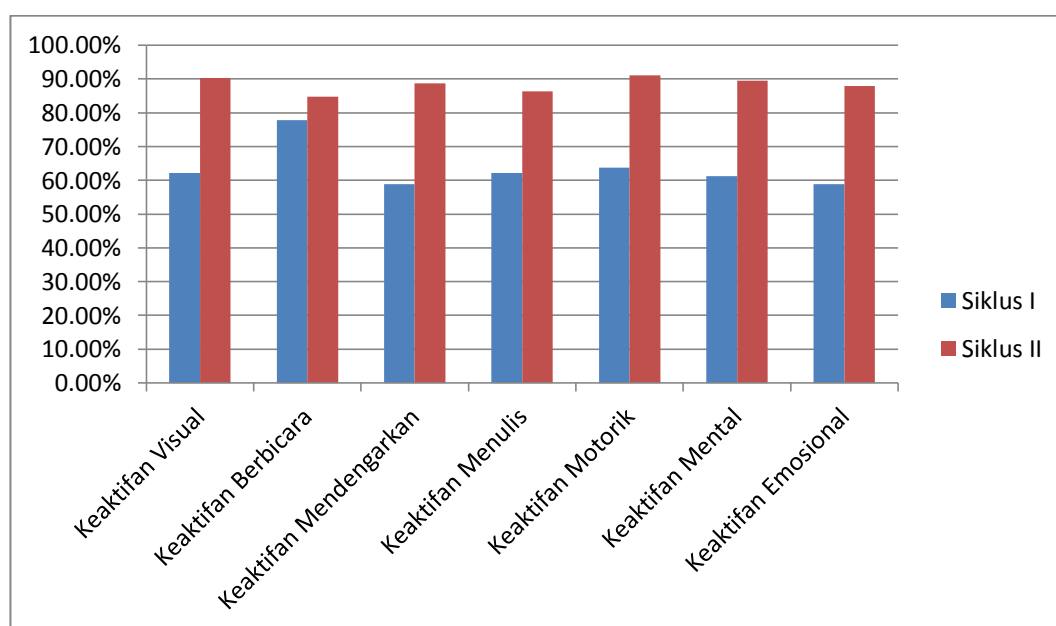
Gambar 19 diatas telah menunjukan besarnya peningkatan keaktifan siswa dan bukti pencapaiannya, rata-rata keaktifan siswa siklus II terbukti meningkat dan telah mencapai kriteria keberhasilan yaitu $\geq 75\%$ siswa sudah memiliki keaktifan dalam kriteria tinggi yaitu $\geq 75\%$.

Tabel 22. Rata-rata Capaian Keaktifan Siswa Per Aspek Siklus I dan Siklus II

| No. | Aspek yang dinilai | Siklus I | Siklus II | Peningkatan |
|-----|------------------------|----------|-----------|-------------|
| 1. | Keaktifan Visual | 62,09% | 90,32% | 28,23% |
| 2. | Keaktifan Berbicara | 77,77% | 84,68% | 6,91% |
| 3. | Keaktifan Mendengarkan | 58,87% | 88,71% | 29,84% |
| 4. | Keaktifan Menulis | 62,09% | 86,29% | 24,2% |
| 5. | Keaktifan Motorik | 63,71% | 91,13% | 27,42% |
| 6. | Keaktifan Mental | 61,29% | 89,52% | 28,23% |
| 7. | Keaktifan Emosional | 58,87% | 87,90% | 29,03% |

Berdasarkan data dalam tabel 22, ketujuh aspek sudah mengalami peningkatan dari siklus I ke siklus II, Pada keaktifan visual pada siklus I sebesar 62,09% meningkat menjadi 90,32% pada siklus II. Keaktifan selanjutnya adalah berbicara pada siklus I sebesar 77,77% meningkat pada siklus II sebesar

84,68%. Keaktifan mendengarkan mengalami peningkatan yang drastis, yaitu sebesar 56,84% meningkat menjadi 88,71% pada siklus II. Keaktifan selanjutnya adalah menulis pada siklus I sebesar 62,09% dan mengalami peningkatan yaitu sebesar 86,29% pada siklus II. Keaktifan kelima adalah motorik pada siklus I 63,71% kemudian meningkat pada siklus II yaitu 91,13%. Keaktifan selanjutnya adalah keaktifan mental pada siklus I 61,29% dan mengalami peningkatan yaitu 89,52% pada siklus II. Keaktifan terakhir yaitu keaktifan emosional yang juga mengalami peningkatan dari 58,87% pada siklus I meningkat menjadi 87,90% pada siklus II. Agar lebih jelas mengenai peningkatan di setiap aspeknya pada siklus I ke siklus II dapat dilihat pada diagram di bawah ini:



Gambar 20. Diagram batang perbandingan rata-rata keaktifan siswa per aspek siklus I dan siklus II

Berdasarkan gambar 20 telah menunjukkan keaktifan siswa per aspek pada siklus II, keaktifan visual sebesar 90,32%. Keaktifan berbicara sebesar 84,68%, selanjutnya pada kegiatan mendengarkan 88,71%. Keaktifan menulis

sebesar 86,29%. Keaktifan motorik sebesar 91,13%. Selanjutnya keaktifan mental sebesar 89,52%. Dan kegiatan terakhir yaitu keaktifan emosional sebesar 87,90%.

b. Data Hasil belajar siswa

Data hasil belajar siswa diperoleh setelah siswa melakukan tes pada akhir siklus II. Pada pelaksanaan siklus II telah menunjukkan peningkatan hasil belajar. Hasil perbaikan pembelajaran pada siklus II tersebut adalah sebagai berikut:

Tabel 23. Rekap Hasil Tes Individual Siklus II

| No. | Analisis | Keterangan |
|------------|------------------|-------------------|
| 1. | Nilai Terendah | 50 |
| 2. | Nilai Tertinggi | 100 |
| 3. | Mean (rata-Rata) | 85,9677 |
| 4. | Median | 85.0000 |
| 5. | Modus | 85.00 |

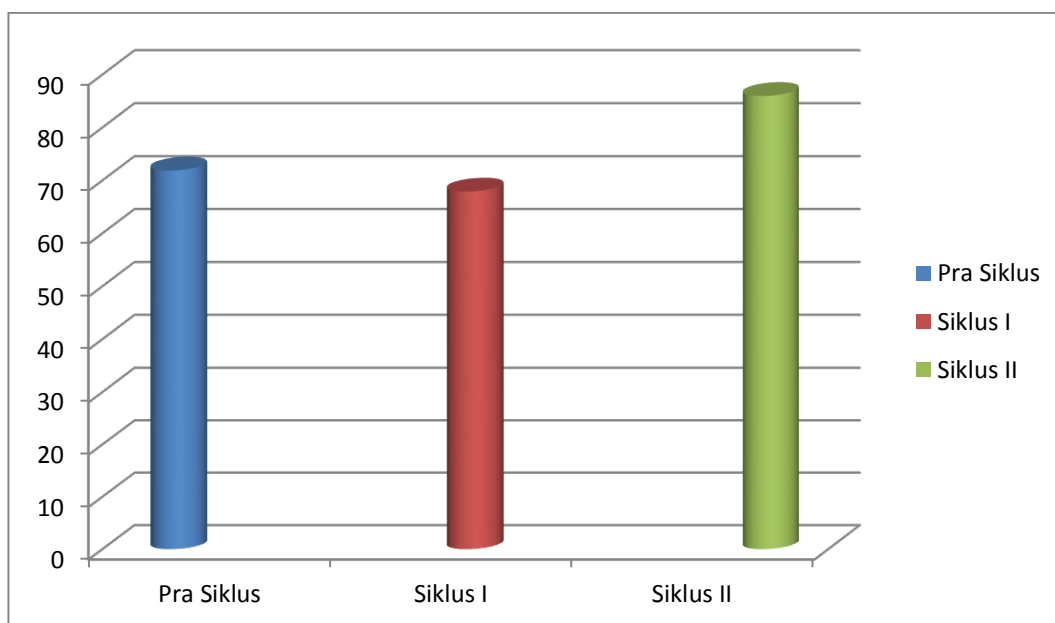
Nilai tuntas klasikal hasil perbaikan pembelajaran siklus II telah mengalami kenaikan yaitu sejumlah 27 siswa telah tuntas belajar sedangkan 4 siswa belum tuntas belajar. Pada siklus II ini nilai tertinggi adalah 100 dan nilai terendah adalah 50.

Tabel 24. Rata-Rata Hasil Belajar Siswa Pra Siklus, Siklus I, dan Siklus II

| Jumlah siswa | Rata-rata Hasil Belajar | | |
|---------------------|--------------------------------|-----------------|------------------|
| | Pra Siklus | Siklus I | Siklus II |
| 31 | 71,88 | 67,90 | 85,97 |
| Peningkatan | Belum mengalami peningkatan | | 23,06% |

Berdasarkan data pada tabel 33, rata-rata hasil belajar tes pra siklus, siklus I, dan siklus II tersebut dapat memperkuat pendapat hasil belajar. Peningkatan hasil belajar siklus II sebesar 23,0645%, dimana rata-rata hasil belajar pada siklus I 67,9032 dan pada siklus II meningkat menjadi 85,9677.

Untuk lebih jelas mengenai hasil belajar tes pra siklus, siklus I, dan siklus II dapat dibaca pada diagram berikut ini:



Gambar 21. Diagram batang rata-rata hasil belajar pra siklus, siklus I, dan siklus II

Gambar 21 diatas telah menunjukkan gambaran besarnya peningkatan hasil belajar siswa, pada siklus II jumlah siswa yang hasil belajarnya sudah lebih dari KKM 75 (kategori baik) sebesar 87,09%, data tersebut dapat dilihat pada lampiran belajar pra siklus, siklus I dan siklus II.

C. Pembahasan Hasil Penelitian

Penelitian yang dilaksanakan di kelas XI Jasa Boga 1 SMK Negeri 1 Bagor Nganjuk ini bertujuan untuk meningkatkan keaktifan dan hasil belajar pada ranah kognitif (pemahaman terhadap materi) siswa pada pelajaran Tata Hidang pokok bahasan penataan meja (*table set-up*) dan pelayanan makan dan minum melalui metode kooperatif tipe STAD. Penelitian ini merupakan penelitian

tindakan kelas yang diawali dengan observasi awal, pembuatan perencanaan, dan pelaksanaan tindakan. Tindakan dilakukan dalam 2 siklus, dan setiap siklus terdiri dari satu kali pertemuan. Pelaksanaan tindakan setiap siklusnya disesuaikan dengan tujuan pembelajaran pada setiap siklus.

Instrumen yang digunakan pada penelitian ini adalah, Hand Out, RPP, soal tes setiap akhir siklus, lembar observasi kegiatan siswa. Penelitian juga dibantu dengan data pada saat observasi awal. Data-data yang dihasilkan dianalisis untuk mengetahui perkembangan setiap proses dan hasil yang diperoleh dalam setiap siklusnya. Untuk selanjutnya akan dibahas hasil penelitian ini dari aspek proses pelaksanaan keaktifan siswa maupun dari keberhasilan produk yaitu hasil belajar siswa.

1. Keaktifan Siswa

a. Keaktifan visual

Berdasarkan hasil observasi aktivitas siswa pada siklus I, keaktifan visual siswa sebesar 62,09%. Pada saat kegiatan memperhatikan penjelasan guru terdapat sebagian siswa yang cenderung sibuk sendiri dengan kegiatannya di luar pembelajaran. Beberapa siswa juga belum fokus pada materi pembelajaran. Mereka enggan untuk membaca buku sumber pembelajaran.

Pada siklus II keaktifan visual siswa meningkat menjadi 90,32% pada siklus II. Keadaan ini menunjukkan adanya keaktifan visual yang sangat baik. Hampir semua siswa aktif dalam pembelajaran. Siswa aktif dalam memperhatikan penjelasan guru dan membaca sumber pembelajaran.

b. Keaktifan berbicara

Keaktifan berbicara misalnya bertanya, menjawab pertanyaan, diskusi, bekerja sama dalam diskusi dan mengemukakan pendapat. Pada siklus I sebesar 77,77%. Sebagian siswa tidak bisa menunjukkan keaktifannya dalam berdiskusi, bertanya dan mengemukakan pendapat.

Pada siklus II keaktifan berbicara meningkat pada siklus II sebesar 84,68%. Setelah menjalani pembelajaran siklus I dan pemberian motivasi dari guru maka terbentuk kebiasaan dan kemampuan untuk berbicara menjadi lebih baik.

c. Keaktifan mendengarkan

Keaktifan mendengarkan dapat ditunjukkan melalui mendengarkan penjelasan guru dan percakapan diskusi. Pada siklus I keaktifan mendengarkan sebesar 56,84%. Masih terdapat beberapa siswa sibuk berbicara sendiri dengan teman sementara guru sedang menjelaskan atau teman yang lain sedang berdiskusi.

Pada siklus II keaktifan mendengarkan mengalami peningkatan menjadi 88,71% pada siklus II. Peningkatan yang terjadi disebabkan karena adanya peningkatan presentasi dan penjelasan guru menarik.

d. Keaktifan menulis

Keaktifan menulis pada pembelajaran ini ditunjukkan dengan kegiatan membuat mengerjakan tugas kelompok. Melalui observasi terlihat bahwa pada siklus I sebesar 62,09% terlihat keaktifan menulis Cukup. Dalam sebuah kelompok, beberapa siswa aktif menulis, tetapi ada juga yang hanya menonton.

Setelah dilakukan revisi dalam pembelajaran siklus I, keaktifan menulis pada siklus II mengalami peningkatan yaitu sebesar 86,29% pada siklus II.

Peningkatan yang terjadi disebabkan karena adanya peningkatan motivasi dan pemberian tanggung jawab untuk mengerjakan tugas.

e. Keaktifan motorik

Keaktifan motorik misalnya melakukan mencari sumber belajar dan menyiapkan presentasi. Keaktifan ini ditunjukkan melalui kegiatan gerak tubuh dan perilaku dalam pembelajaran. Pada siklus I 63,71% . Masih banyak siswa yang masih pasif dalam belajar. Mereka tampak kebingungan akan apa yang harus dikerjakan.

Pada siklus II keaktifan motorik meningkat yaitu 91,13%. Kegiatan dalam kelompok masih didominasi oleh siswa yang paling menonjol dalam kelompoknya.

f. Keaktifan mental

Keaktifan mental misalnya mempresentasikan hasil diskusi dan mengerjakan soal evaluasi. Pada siklus I 61,29% presentasi kelompok masih berjalan kaku dan hanya satu atau dua anak saja yang berani berbicara mengemukakan gagasannya, itu pun belum berjalan lancar dan memerlukan bimbingan guru.

Setelah melalui pembelajaran sebelumnya, maka siswa sudah terlatih dan terbiasa secara mental. Pada siklus II 89,52% terjadi presentasi kelompok yang lebih hidup dengan hampir seluruh siswa terlibat aktif dalam presentasi. Dengan demikian persentase keaktifan mental meningkat.

g. Keaktifan emosional

Keaktifan emosional misalnya bersemangat dan gembira dalam pembelajaran. Dalam pelaksanaan pembelajaran siklus I 58,87%. Mereka terlihat bersemangat menjelang pembelajaran, namun pada proses pembelajaran

semangat dan rasa gembira mulai menurun. Permasalahan yang muncul adalah adanya kebingungan dalam menempuh pembelajaran.

Pada siklus II terjadi peningkatan skor keaktifan emosional mengalami peningkatan yaitu 87,90% pada siklus II. Melalui pembiasaan dan bimbingan guru dalam presentasi pada pelaksanaan pembelajaran sebelumnya maka kesulitan yang dihadapi siswa telah teratasi. Siswa terlihat gembira dan bersemangat dalam pembelajaran.

Setelah dilakukan analisis data hasil observasi keaktifan siswa dalam melaksanakan pembelajaran siklus II diperoleh rata-rata persentase dari 7 jenis keaktifan siswa adalah sebesar 88,36%. Angka tersebut berada dalam kategori keaktifan belajar yang tinggi.

Peningkatan keaktifan siswa yang terjadi sejalan dengan apa yang dikatakan Slavin (2005: 4) bahwa pembelajaran kooperatif selain dapat meningkatkan pencapaian prestasi juga dapat mengembangkan hubungan antar kelompok, penerimaan terhadap teman sekelas yang lemah dalam bidang akademik, meningkatkan rasa harga diri, tumbuhnya kesadaran untuk berpikir, menyelesaikan masalah dan mengintegrasikan serta mengaplikasikan kemampuan dan pengetahuan mereka.

Melalui penerapan pembelajaran kooperatif, hubungan antar siswa dan antar kelompok lebih berkembang. Terbentuknya kelompok-kelompok dalam proses pembelajaran telah menciptakan interaksi antar siswa. Melalui proses interaksi tersebut memunculkan perasaan senang dan siswa lebih termotivasi dalam belajar. Siswa bersemangat dalam menyelesaikan tugas yang menjadi tanggung jawabnya. Hal ini memicu peningkatan pada keaktifan-keaktifan siswa lainnya.

Kegiatan dalam kelompok telah mendorong siswa untuk mengaktualisasi diri sendiri. Setiap siswa terlihat berusaha memberikan kontribusi terbaik bagi kelompoknya. Hal demikian meningkatkan kreatifitas siswa. Siswa kelas XI Jasa Boga 1 SMK N 1 Bagor menjadi tidak malas untuk memperhatikan guru, mengerjakan tugas individu dan kelompok ataupun mencari sumber belajar.

Pada pembelajaran kooperatif di Kelas XI Jasa Boga 1 SMK N 1 Bagor. proses pembelajaran telah terjadi melalui aktivitas kelompok. Para siswa terlihat saling berkomunikasi, berpendapat, mengemukakan gagasan dan argumentasi. Kegiatan ini akan muncul dengan mudah karena siswa cenderung lebih senang dan lebih mudah berbicara dengan teman sebaya dari pada dengan gurunya. Mereka dapat berbicara lebih bebas dan terbuka, tidak seperti jika mereka harus berbicara dan mengeluarkan pendapat dengan gurunya. Hal ini secara nyata telah meningkatkan keaktifan mendengarkan dan berbicara siswa.

Bimbingan serta dorongan guru terhadap peningkatan keaktifan juga sangat penting. Bagi siswa yang belum pernah mendapatkan pengalaman belajar yang menurut siswa adalah hal baru, siswa akan mengalami kesulitan dalam mengikutinya, oleh karena itu peran guru sangat mutlak diperlukan. Pada proses pembelajaran kooperatif tipe STAD di XI Jasa Boga 1 SMK N 1 Bagor, pada siklus II terbukti dengan adanya pembentukan kelompok yang baik serta bimbingan terhadap individu dan kelompok maka keaktifan siswa dapat meningkat secara signifikan.

2. Hasil Belajar

Hasil belajar pra siklus menunjukkan dari 32 siswa hanya 15 siswa saja yang mencapai KKM atau sebesar 46,88%. Rata-rata hasil belajar pada pra siklus sebesar 71,88 (kategori baik). Rendahnya hasil belajar siswa saat pra

siklus dikarenakan guru masih menggunakan ceramah untuk menjelaskan materi Tata Hidang dan guru juga kurang memperhatikan siswa saat proses pembelajaran berlangsung sehingga sering kali siswa bermain sendiri karena bosan dan tidak adanya hal yang membuat siswa tertarik.

Berdasarkan hasil belajar siswa pada pra siklus, maka guru menggunakan metode kooperatif tipe STAD pada siklus I untuk meningkatkan hasil belajar. Peningkatan hasil belajar siswa ini terjadi karena siswa melakukan diskusi kelompok dengan begitu materi yang dipelajari akan cepat dipahami dan diingat.

Berdasarkan nilai hasil belajar siswa pada siklus I rata-rata mencapai nilai 67,90 dengan ketuntasan belajar 48,39% siswa tuntas belajar. Berdasarkan nilai hasil belajar pada siklus I ini menunjukkan ketuntasan belajar belum tercapai. Maka penelitian ini dilanjutkan ke siklus II

Pada siklus II hasil belajar telah mengalami peningkatan. Ketuntasan belajar klasikal yang sebelumnya hanya 48,39% telah meningkat menjadi 87,09%. Peningkatan yang dialami sudah sesuai dengan indikator keberhasilan yaitu 70% siswa tuntas belajar. Peningkatan hasil belajar pada siklus II disebabkan adanya perbaikan dari kekurangan pada siklus I. Perbaikan tersebut meliputi pembentukan kelompok yang lebih heterogen dan peningkatan keterampilan guru. Siswa sudah mulai mengetahui jalannya pembelajaran sehingga mereka dapat berkreasi dan berinovasi secara maksimal. Melihat nilai hasil belajar pada siklus II yaitu 87,09% siswa tuntas belajar dengan nilai rata-rata 85,97 menunjukkan bahwa indikator keberhasilan sudah tercapai.

Berdasarkan hasil tes yang dilaksanakan menunjukkan bahwa terdapat peningkatan hasil tes pada siklus I dan siklus II. Pada siklus I diperoleh nilai rata-

rata 67,90 dengan ketuntasan belajar 48,39% dan pada siklus II diperoleh rata-rata 85,97 dengan ketuntasan belajar 87,09%.

Dari pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa penerapan pembelajaran Tata Hidang menggunakan metode kooperatif tipe STAD dapat meningkatkan keaktifan dan hasil belajar siswa kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 1 Bagor Nganjuk.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan di BAB IV, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penerapan metode pembelajaran Kooperatif tipe STAD (*Student Teams - Achievement Devisions*) pada Mata Pelajaran Tata Hidang terdiri dari beberapa siklus dan masing-masing siklus mempunyai 4 komponen tindakan yang sama yaitu: Perencanaan (*Planning*), Pelaksanaan Tindakan (*Acting*), Pengamatan (*Observing*) dan Refleksi (*Reflecting*) dalam spiral yang selalu ada terkait.
2. Pembelajaran dengan menerapkan model pembelajaran kooperatif tipe STAD dapat meningkatkan keaktifan , yaitu dalam aspek keaktifan visual, berbicara, mendengarkan, menulis, motorik, mental dan emosional melalui pembentukan kelompok yang heterogen serta pemberian dorongan dan bimbingan guru selama proses pembelajaran kepada siswa baik secara individu maupun kelompok. Persentase keaktifan pada siklus I sebesar 62,67% setelah dilakukan tindakan berupa persiapan, penyajian materi, kegiatan belajar kelompok, pemeriksaan hasil belajar kelompok, pelaksanaan tes individu, pemeriksaan hasil tes individu dan pemberian penghargaan kelompok. Pada siklus II keaktifan belajar mengalami peningkatan sebesar 25,69% menjadi 88,36% setelah dilakukan tindakan perbaikan berupa pembentukan kelompok yang lebih heterogen serta pemberian dorongan dan bimbingan oleh guru kepada siswa.

3. Pembelajaran dengan menerapkan model pembelajaran kooperatif tipe STAD dapat meningkatkan hasil belajar, yaitu diperoleh melalui kegiatan evaluasi. Hasil belajar siswa mencerminkan keberhasilan proses pembelajaran. Berdasarkan hasil tes yang dilaksanakan menunjukkan bahwa terdapat peningkatan hasil tes pada Siklus I dan Siklus II. Pada Siklus I diperoleh nilai rata-rata 67,90 dengan ketuntasan belajar 48,39% dan pada siklus II diperoleh rata-rata 85,97 dengan ketuntasan belajar 87,09%.

B. Implikasi

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan bagi lembaga terkait (pihak sendiri) untuk dapat lebih inovasi dalam mengembangkan metode pembelajaran sebagai upaya untuk meningkatkan keaktifan dan hasil belajar siswa dalam mata pelajaran tertentu. Hasil belajar yang diperoleh siswa mayoritas masih dibawah nilai ketercapaian, hal ini bisa jadi disebabkan karena siswa kurang memahami dan mengerti materi.

Oleh karena itu, sudah terbukti bahwa siswa membutuhkan metode pembelajaran yang menarik, mudah dipahami, kontekstual sehingga dapat membuat siswa menjadi lebih aktif dan dapat menumbuhkan interaksi dengan siswa lain guna mencapai tujuan pembelajaran.

Berdasarkan kesimpulan diatas maka sudah terbukti bahwa hasil penelitian ini adalah penggunaan metode pembelajaran kooperatif tipe STAD terbukti berpengaruh terhadap peningkatan keaktifan dan hasil belajar siswa pada

C. Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini hanya membatasi pada:

1. Penelitian ini hanya dibatasi pada penerapan metode pembelajaran *Student Teams-Achievement Devisions* (STAD) untuk meningkatkan keaktifan dan hasil belajar siswa, padahal masih banyak metode pembelajaran lain yang bisa diterapkan dan masih banyak masalah pembelajaran lain yang dapat diteliti.
2. Penelitian ini hanya diterapkan pada mata pelajaran Tata Hidang materi penataan meja (*table set-up*) dan petugas pelayanan makan dan minum di restoran, padahal masih banyak kompetensi dasar yang ada dalam mata pelajaran Tata Hidang..

D. Saran

Keberhasilan penerapan metode kooperatif tipe STAD sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan keaktifan dan hasil belajar Tata Hidang dapat digunakan menjadi dasar bagi peneliti untuk memberikan saran- saran sebagai berikut:

1. Bagi Siswa

Siswa hendaknya dapat berperan aktif dalam proses pembelajaran, sehingga proses pembelajaran dapat berjalan lancar serta memperoleh hasil yang maksimal.

2. Bagi guru .

Guru dapat menerapkan metode kooperatif tipe STAD sebagai metode pembelajaran alternatif dalam menyampaikan materi mata pelajaran

Tata Hidang yang bertujuan untuk meningkatkan keaktifan dan hasil belajar siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 1 Bagor Nganjuk

3. Bagi Sekolah

Sekolah hendaknya memberikan kesempatan kepada guru untuk menerapkan penggunaan metode mengajar yang kreatif dan inovatif dalam meningkatkan keaktifan dan hasil belajar siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 1 Bagor Nganjuk.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Suprijono. (2012). *Cooperative Learning: Teori dan Aplikasi Paikem*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Anderson, Lorin W & Krathwohl, David R. (2010). *Kerangka Landasan Untuk Pembelajaran Pengajaran, dan Asesmen*. Penerjemah: Agung Prihantoro. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Bermawi Muthe. (2009). *Desain Pembelajaran*. Yogyakarta: PT Pustaka Insani Madani
- Djemari Mardapi. (2008). *Teknik Penyusunan Instrumen Tes dan Non Tes*. Yogyakarta: Mitra Cendikia Press.
- Endang Mulyatiningsih. (2012). *Riset Terapan: Bidang Pendidikan dan Teknik*. Yogyakarta: UNY Press.
- Endah Bakti Wahyuli. (2006). Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe *Student Teams–Achievement Divisions* (STAD) Untuk Meningkatkan Pemahaman Konsep Matematika Pada Materi Persamaan dan Pertidaksamaan Kuadrat Pada Peserta Didik Kelas X Teknik Komputer Jaringan (TKJ) di SMK 45 Wonosari. Skripsi. tidak diterbitkan : Yogyakarta. UNY.
- Hisyam Zaini. (2008). *Strategi Pembelajaran Aktif*. Yogyakarta: Pustaka Insan Madani.
- Jamil Suprihatiningrum. (2013). *Strategi Pembelajaran: Teori Aplikasi*. Yogyakarta: Ar Russ Media
- Kana Hidayati. *Manual Item And Test Analisis (Iteman) Pedoman Penggunaan Iteman*. Diakses dari <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/kana-hidayati-mpd/gambaran-umum-iteman.pdf>. pada tanggal 10 Maret 2016, jam 10.00 WIB.
- Mulyasa. (2008). *Menjadi Guru Profesional: Menciptakan Pembelajaran Kreatif dan Menyenangkan*. Bandung: Rosda Karya.
- Musfiroh.(2008). *Cerdas Melalui Bermain*. Jakarta: PT.Grasindo.
- Nana Sudjana. (2001). *Penelitian dan Penilaian Pendidikan*. Bandung: Sinar Baru
- Nana Sudjana. (2001). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Oemar Hamalik.(2007). *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Oemar Hamalik. (2010). *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta : Bumi Aksara

- Prihastuti Ekawatiningsih, Kokom Komariah, & Sutyati Purwanti. (2008). *Restoran Jilid 3*. Klaten : PT. Macana Jaya Cemerlang
- Purwanto. (2012). *Evaluasi Hasil Belajar*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Renny Trisnawati. (2013). *Modul Imlementasi Kurikulum 2013*. Jakarta
- Robert E Slavin. (2005). *Cooperative Learning: Teori, Riset dan Praktik*. Bandung: Nusa Media.
- Robert E Slavin. (2008). *Cooperative Learning Teori Riset dan Praktik*. Bandung: Nusa Media.
- Sardiman. (2012). *Interaksi dan Motivasi Belajar Mengajar*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada
- Shlomo Sharan. (2009). *Handbook of Cooperative Learning Inovasi Pengajaran dan Pembelajaran untuk Memacu Keberhasilan Siswa di Kelas* (Terjemahan Sigit Prawoto). Yogyakarta : Imperium.
- Suharsimi Arikunto. (2002). *Prosedur Penelitian*. Yogyakarta: Rineka Cipta.
- Suharsimi Arikunto. (2007). *Prosedur Penelitian*. Yogyakarta: Rineka Cipta.
- Suharsimi Arikunto. (2009). *Dasar-dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Sugiyono. (2012). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta
- Yustika Ayunani. (2008). Peningkatan Keaktifan Siswa Kelas IV Melalui Implementasi Model Pembelajaran Kooperatif Tipe STAD dalam Pembelajaran IPA di SD Negeri Sukomangli 01 Kecamatan Reban Kabupaten Batang Tahun Pelajaran 2012/2013. *Skripsi*. tidak diterbitkan: Yogyakarta. UNY.

LAMPİRAN

LAMPIRAN I

Instrumen Penelitian

- 1. Daftar Nama Siswa**
- 2. Silabus Pembelajaran**
- 3. RPP Siklus I**
- 4. RPP Siklus II**
- 5. Soal Siklus I**
- 6. Soal Siklus II**
- 7. Penilaian Keaktifan Siswa**

LAMPIRAN II

Perangkat Pembelajaran

1. Handout *Table Set-Up*
2. Hand Out Pelayanan Makan dan Minum di Restoran
3. Media PPT *Table Set-Up*
4. Media PPT Pelayanan Makan dan Minum di Restoran
5. Media STAD

LAMPIRAN III

Uji Validitas

- 1. Permohonan Validasi**
- 2. Hasil Analisis Kualitas Butir Soal**
- 3. Kriteria Pemilihan Soal Pilihan Ganda**
- 4. Hasil Analisis Data Uji Validitas Instrumen Dengan Program Iteman**

LAMPIRAN IV

Hasil Penelitian

- 1. Daftar Kelompok Diskusi**
- 2. Hasil Keaktifan dan Hasil Belajar Siswa Pra Siklus**
- 3. Hasil Keaktifan dan Hasil Belajar Siswa Siklus II**
- 4. Hasil Belajar menggunakan SPSS Versi 16.0**
- 5. Hasil Keaktifan menggunakan SPSS versi 16.0**

LAMPIRAN V
Dokumentasi Kegiatan

Dokumentasi Kegiatan

LAMPIRAN VI
Surat Ijin Penelitian

Surat Ijin Penelitian

DAFTAR NAMA SISWA
UPTD SMK NEGERI 1 BAGOR
TAHUN PELAJARAN 2015/2016

KELAS : XI Jasa Boga 1

Wali Kelas : Sumarsih, S.Pd

| No. | No. Induk | Nama Siswa | L/P | Pertemuan Ke | | | | | Absensi | | | |
|-----|----------------|--------------------------|-----|--------------|---|---|---|---|---------|---|---|-----|
| | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | A | I | S | JML |
| 1. | 2590 / 471.107 | Ade Fitriana | P | | | | | | | | | |
| 2. | 2591 / 472.107 | Agung Setiawan | P | | | | | | | | | |
| 3. | 2592 / 473.107 | Ahmad Wahyudi | L | | | | | | | | | |
| 4. | 2593 / 474.107 | A'inun Oktafianti | P | | | | | | | | | |
| 5. | 2574 / 475.107 | Al Dotori Al Fajar | L | | | | | | | | | |
| 6. | 2595 / 476.107 | Andi Dhwi Syanjaya | L | | | | | | | | | |
| 7. | 2596 / 477.107 | Anggi Eka Kurniasari | P | | | | | | | | | |
| 8. | 2597 / 478.107 | Anis Mardiana | P | | | | | | | | | |
| 9. | 2598 / 479.107 | Anisa Niken Crisimei | P | | | | | | | | | |
| 10. | 2599 / 480.107 | Anna Ummatul M. | P | | | | | | | | | |
| 11. | 2600 / 481.107 | Annur Fadlilah | P | | | | | | | | | |
| 12. | 2601 / 482.107 | Apnei Agustiana | P | | | | | | | | | |
| 13. | 2602 / 483.107 | Ariska Ifa Nurlia | P | | | | | | | | | |
| 14. | 2603 / 484.107 | Bayu Sukma Eka Buana | L | | | | | | | | | |
| 15. | 2604 / 485.107 | Budi Santoso | L | | | | | | | | | |
| 16. | 2607 / 486.107 | Desy Nur Aisyah | P | | | | | | | | | |
| 17. | 2608 / 487.107 | Devia Nur Cahya | P | | | | | | | | | |
| 18. | 2609 / 488.107 | Dewi Novitasari | P | | | | | | | | | |
| 19. | 2610 / 489.107 | Diah Ayu Kusuma Rini | P | | | | | | | | | |
| 20. | 2611 / 490.107 | Didik Krisnanda | L | | | | | | | | | |
| 21. | 2612 / 491.107 | Dita Novita Sari | P | | | | | | | | | |
| 22. | 2613 / 492.107 | Dita Ristanti Putri | P | | | | | | | | | |
| 23. | 2614 / 493.107 | Diyah Kusumaningsih | P | | | | | | | | | |
| 24. | 2615 / 494.107 | Eno Oka Febiola | P | | | | | | | | | |
| 25. | 2616 / 495.107 | Ersa Prediana | P | | | | | | | | | |
| 26. | 2617 / 496.107 | Febri Rizal Setyawan | L | | | | | | | | | |
| 27. | 2618 / 497.107 | Gatut Supriadi | L | | | | | | | | | |
| 28. | 2619 / 498.107 | Haris Widiya Pratama | L | | | | | | | | | |
| 29. | 2620 / 499.107 | Helmi Burhanudin Fajar | L | | | | | | | | | |
| 30. | 2621 / 500.107 | Henik Agustinawati | P | | | | | | | | | |
| 31. | 2622 / 501.107 | Herlin Satwika Frisda A. | P | | | | | | | | | |
| 32. | 2623 / 502.107 | Ibnu Rofi Darajat | L | | | | | | | | | |
| 33. | 2624 / 503.107 | Kevin Septian Prayitno | L | | | | | | | | | |

L : 13

P : 20

JML : 33

Mengetahui
Kepala UPTD SMK Negeri 1 Bagor

Bagor,
Guru Mata Pelajaran

Drs. SUPARJO. M.Pd
Pembina Tk.I
NIP. 19600203 198503 1 019

.....
NIP.

INSTRUMEN OBSERVASI KEAKTIFAN SISWA

Nama siswa :

Kelas/ No. Absen :

Materi :

Siklus :

Hari/ tanggal :

Petunjuk :

1. Berilah tanda (√) pada kolom Skor Penilaian yang sesuai dengan indikator pengamatan.

2. Skor penilaian:

Skor 4 apabila 4 deskriptor tampak

Skor 3 apabila 3 deskriptor tampak

Skor 2 apabila 2 deskriptor tampak

Skor 1 apabila 1 deskriptor tampak

| No. | Indikator | Deskriptor | Skor Penilaian | | | |
|-----|---------------------|---|----------------|---|---|---|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Keaktifan visual | 1. Membaca buku sumber dan membaca hand out 2. Memperhatikan gambar jenis-jenis benda yang ditunjukkan guru. 3. Memperhatikan penjelasan guru. | | | | |
| 2. | Keaktifan berbicara | 1. Bertanya kepada guru dan teman. 2. Menjawab pertanyaan lisan dari guru dan teman. 3. Melakukan percakapan dalam diskusi kelompoknya. 4. Mengajukan pendapat dan | | | | |

| | | | | | | |
|----|-------------------------|--|--|--|--|--|
| | | gagasannya pada saat diskusi dan presentasi. | | | | |
| 3. | Keaktifan mendengar kan | 1. Mendengarkan penjelasan guru. 2. Mendengarkan penjelasan teman dalam diskusi. 3. Mau mendengar dan menerima pendapat yang lebih baik 4. Tidak bermain sendiri selama proses pembelajaran | | | | |
| 4. | Keaktifan menulis | 1. Menuliskan jawaban pada lembar jawab kerja kelompok 2. Mencatat penjelasan guru 3. Mencatat hal-hal penting selama diskusi kelompok 4. Membuat catatan pribadi dalam buku catatan | | | | |
| 5. | Keaktifan motorik | 1. Aktif mencari sumber belajar lain 2. Membantu kesulitan teman dalam kerja kelompok 3. Mengerjakan tugas sesuai petunjuk 4. Mempersiapkan bahan presentasi | | | | |
| 6. | Keaktifan mental | 1. Berani berbicara mempresentasikan hasil diskusi | | | | |

| | | | | | | |
|----|---------------------|--|--|--|--|--|
| | | 2. Berani mengemukakan gagasannya 3. Berani mempertahankan gagasannya 4. Melakukan koordinasi kelompok selama diskusi | | | | |
| 7. | Keaktifan emosional | 1. Bersemangat dalam mengikuti pembelajaran Tata Hidang 2. Terlihat gembira 3. Puas dengan hasil kerja kelompok 4. Tidak menunjukkan rasa bosan | | | | |

Yogyakarta,

Observer

NIM.

Skor Maksimal : 28

Skor minimal : 0

Nilai : $\frac{\text{Jumlah skor yang diperoleh}}{\text{Jumlah skor maksimal}} \times 100$

Jumlah skor maksimal

Kriteria penilaian :

Keaktifan siswa 86% - 100% = Sangat baik

Keaktifan siswa 71% - 85% = Baik

Keaktifan siswa 56% - 70% = Cukup

Keaktifan siswa 41% - 55% = Kurang

Keaktifan siswa <40% = Sangat Kurang

KI dan KD Mata Pelajaran Tata Hidang Kelas XI Jasa Boga

| KOMPETENSI INTI | KOMPETENSI DASAR |
|---|---|
| 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya | 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. |
| 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia | <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> |
| 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban | <p>3.1.Mendeskrripsikan rancangan menu (<i>menu planning</i>)</p> <p>3.2.Memilih peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p> <p>3.3.Membedakan beragai minuman non alcohol</p> <p>3.4.Membedakan lipatan serbet</p> <p>3.5.Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja <i>Persediaan (side board)</i></p> <p>3.6.Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan</p> |

| KOMPETENSI INTI | KOMPETENSI DASAR |
|--|---|
| terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah | persyaratan petugas pelayanan makan dan minum 3.7.Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran |
| 4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung | 4.1.Menilai rancangan menu (menu planning) berdasarkan prinsip-prinsip penyusunan menu 4.2.Menyiapkan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan berdasarkan menu 4.3.Membuat minuman non alcohol 4.4.Membuat lipatan serbet 4.5.Menata Meja (<i>table set up</i>) dan meja 4.6.persediaan (<i>side board</i>) 4.7.Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan 4.8.Melayani makan dan minum di restoran |

Sumber : Implementasi Modul kurikulum 2013

Kisi-Kisi Soal Tata Hidang Materi *Table set-up* Siklus 1

| KI | KD | Materi | Indikator Essensial Soal | Ranah | | | | No Soal |
|---|--|-----------------------------------|--|-------|----|----|----|---------|
| | | | | C1 | C2 | C3 | C4 | |
| 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah | 3.6. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja <i>Persediaan</i> (<i>side board</i>) | Pengertian <i>Table set-up</i> | Menjelaskan pengertian <i>Table set-up</i> berdasarkan sudut pandang secara umum | | √ | | | 1 |
| | | | Menyebutkan pengertian <i>table set-up</i> berdasarkan istilah perhotelan | √ | | | | 2 |
| | | Jenis-jenis <i>Table set-up</i> | Menyebutkan jenis <i>table set-up</i> | √ | | | | 3 |
| | | | Menyebutkan peralatan pada gambar <i>basic cover</i> | √ | | | | 4 |
| | | | Menyebutkan peralatan yg ada di gambar <i>table accessories</i> | √ | | | | 5 |
| | | | Menganalisis jenis <i>table set-up</i> untuk makan pagi dan siang | | | | √ | 8 |
| | | | Menganalisis jenis <i>table set-up</i> untuk jamuan kenegaraan | | | | √ | 11 |
| | | Jenis peralatan yang digunakan | Menyebutkan contoh jenis peralatan yang digunakan | √ | | | | 6 |
| | | | Menjelaskan contoh <i>table accessories</i> | | √ | | | 7 |
| | | | Menganalisis peralatan untuk hidangan daging merah | | | | √ | 9 |
| | | | Mengklasifikasikan peralatan <i>table set-up basic cover</i> | | | √ | | 10 |
| | | Fungsi <i>table set-up</i> | Menjelaskan fungsi <i>table set-up</i> | | √ | | | 12 |
| | | | Menjelaskan fungsi mengatur makanan pada <i>table set-up</i> | | √ | | | 13 |
| | | | Menganalisis pengertian melengkapi dalam fungsi <i>table set-up</i> | | | | √ | 14 |
| | | Syarat-syarat <i>table set-up</i> | Menganalisis syarat-syarat <i>table set-up</i> menurut Soekresno dan Pandit | | | | √ | 15 |
| | | | Menyebutkan ukuran taplak meja | √ | | | | 16 |

| KI | KD | Materi | Indikator Essensial Soal | Ranah | | | | No Soal |
|---|---|-----------------------------------|--|-------|----|----|----|---------|
| | | | | C1 | C2 | C3 | C4 | |
| 3.Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah | 3.6.Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja <i>Persediaan</i> (<i>side board</i>) | | Menjelaskan tugas pramusaji | | √ | | | 17 |
| | | | Menjelaskan syarat penataan meja | | √ | | | 18 |
| | | | Menyebutkan syarat penataan meja | √ | | | | 19 |
| | | | Mengklasifikasikan syarat penataan meja | | | √ | | 20 |
| | | Prosedur <i>table set-up</i> | Mengurutkan prosedur penataan <i>table accessories</i> | | | √ | | 21 |
| | | | Mengurutkan prosedur penataan <i>table set-up</i> | | | √ | | 22 |
| | | | Menjelaskan prosedur penataan <i>table set-up</i> | | √ | | | 23 |
| | | Prosedur penataan meja persediaan | Menyebutkan prosedur penataan meja persediaan | √ | | | | 24 |
| | | | Menjelaskan contoh alat yang digunakan untuk proses menutup meja | | √ | | | 25 |

Tabel 9. Kisi-Kisi Soal Tata Hidang Materi Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Siklus 2

| KI | KD | Materi | Indikator Essensial Soal | Ranah | | | | No Soal |
|---|--|--|---|-------|----|----|----|---------|
| | | | | C1 | C2 | C3 | C4 | |
| 3.Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah | 3.7.Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran | Pengertian pelayanan makan dan minum di restoran | Menjelaskan pengertian pelayanan makan dan minum menurut sugiarto | | √ | | | 1 |
| | | | Menyebutkan pengertian pelayanan makan dan minum secara umum | √ | | | | 2 |
| | | Fungsi pelayanan makan dan minum di restoran | Menjelaskan fungsi pelayanan makan dan minum | | √ | | | 17 |
| | | | Menyebutkan fungsi tugas seorang pelayanan makan dan minum | √ | | | | 18 |
| | | | Menjelaskan sikap seorang pelayan makan dan minum | | √ | | | 19 |
| | | | Menjelaskan fungsi pelayanan makan dan minum | | √ | | | 20 |
| | | Jenis –jenis pelayanan makan dan minum di restoran | Menyebutkan jenis pelayanan makan dan minum | √ | | | | 3 |
| | | | Menjelaskan pengertian dari jenis <i>table service</i> | | √ | | | 4 |

| KI | KD | Materi | Indikator Essensial Soal | Ranah | | | | No Soal |
|---|--|---|---|-------|----|----|----|---------|
| | | | | C1 | C2 | C3 | C4 | |
| 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingintahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah | 3.7 Menentukan pelayanankonsumsi makan dan minum di restoran | | Menjelaskan ciri-ciri jenis <i>American service</i> | | √ | | | 5 |
| | | | Menganalisis contoh jenis <i>French service</i> | | | | √ | 6 |
| | | | Menjelaskan contoh jenis pelayanan <i>self service</i> | | √ | | | 7 |
| | | Karakteristik pelayanankonsumsi makan dan minum di restoran | Menyebutkan contoh karakteristik pelayanankonsumsi makan dan minum | √ | | | | 21 |
| | | | Menyebutkan karakteristik pelayanankonsumsi makan dan minum | √ | | | | 22 |
| | | | Menjelaskan pengertian karakteristik pelayanankonsumsi makan dan minum | | √ | | | 23 |
| | | | Menyebutkan contoh karakteristik pelayanankonsumsi makan dan minum | √ | | | | 24 |
| | | | Menyebutkan pengertian karakteristik pelayanankonsumsi makan dan minum | √ | | | | 25 |
| | | Prosedur pelayanankonsumsi makan dan minum di restoran | Mengurutkan prosedur pelayanankonsumsi makan dan minum di restoran | | | √ | | 8 |
| | | | Menjelaskan pengertian <i>Greeting and warm welcoming</i> | | √ | | | 9 |
| | | | Menjelaskan pengertian <i>taking order</i> | | √ | | | 10 |
| | | | Menganalisis pada saat menyajikan makanan | | | | √ | 11 |
| | | | Menjelaskan gambar <i>taking order</i> | | √ | | | 12 |
| | | | Menganalisis gambar <i>seating the guest</i> | | | | √ | 13 |
| | | | Menjelaskan pengertian <i>presenting menu</i> | | √ | | | 14 |
| | | | Menyebutkan pengertian dari <i>adjustment cover removing unneeded cover</i> | √ | | | | 15 |
| | | | Mengklasifikasikan pengertian dari <i>greeting</i> | | | √ | | 16 |

Rubrik Pedoman Observasi Keaktifan Siswa

| No. | Indikator | Deskriptor | Skor Penilaian | | | |
|-----|------------------------|---|----------------|---|---|---|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Keaktifan visual | 1. Membaca buku sumber dan membaca hand out 2. Memperhatikan gambar jenis- jenis benda yang ditunjukkan guru. 3. Memperhatikan penjelasan guru. | | | | |
| 2. | Keaktifan berbicara | 1. Bertanya kepada guru dan teman 2. Menjawab pertanyaan lisan dari guru dan teman. 3. Melakukan percakapan dalam diskus kelompoknya 4. Mengajukan pendapat dan gagasannya pada saat diskusi dan presentasi. | | | | |
| 3. | Keaktifan mendengarkan | 1. Mendengarkan penjelasan guru. 2. Mendengarkan penjelasan teman dalam diskusi. 3. Mau mendengar dan menerima pendapat yang lebih baik 4. Tidak bermain sendiri selama proses pembelajaran | | | | |
| 4. | Keaktifan menulis | 1. Menuliskan jawaban pada lembar jawab kerja kelompok 2. Mencatat penjelasan guru 3. Mencatat hal-hal penting selama diskusi kelompok 4. Membuat catatan pribadi dalam buku catatan | | | | |
| 5. | Keaktifan motorik | 1. Aktif mencari sumber belajar lain 2. Membantu kesulitan teman dalam kerja kelompok 3. Mengerjakan tugas sesuai petunjuk 4. Mempersiapkan bahan presentasi | | | | |
| 6. | Keaktifan mental | 1. Berani berbicara mempresentasikan hasil diskusi 2. Berani mengemukakan gagasannya 3. Berani mempertahankan gagasannya 4. Melakukan koordinasi kelompok selama diskusi | | | | |
| 7. | Keaktifan emosional | 1. Bersemangat dalam mengikuti pembelajaran Tata Hidang 2. Terlihat gembira 3. Puas dengan hasil kerja kelompok 4. Tidak menunjukkan rasa bosan | | | | |

Rekap Hasil Observasi Keaktifan Siswa Siklus I

| No. | Nama Siswa | Presentase | Kategori |
|------------------|-------------------------------|--------------|-------------|
| 1. | Ade Fitriana | 67,85 | Baik |
| 2. | Agung Setiawan | 57,14 | Cukup |
| 3. | Ahmad Wahyudi | | - |
| 4. | A'inun Oktafianti | 67,85 | Baik |
| 5. | Al Dotori Al Fajar | 67,85 | Baik |
| 6. | Andi Dhwi Syanjaya | 64,28 | Baik |
| 7. | Anggi Eka Kurniasari | 57,14 | Cukup |
| 8. | Anis Mardiana | 64,28 | Baik |
| 9. | Anisa Niken Crisimei | 57,14 | Cukup |
| 10. | Anna Ummatul Mukharomah | 60,71 | Baik |
| 11. | Annur Fadlilah | 67,85 | Baik |
| 12. | Apnei Agustiana | 67,85 | Baik |
| 13. | Ariska Ifa Nurlia | 67,85 | Baik |
| 14. | Bayu Sukma Eka Buana | 60,71 | Baik |
| 15. | Budi Santoso | 60,71 | Baik |
| 16. | Desy Nur Aisyah | 64,28 | Baik |
| 17. | Devia Nur Cahya | 64,28 | Baik |
| 18. | Dewi Novitasari | 67,85 | Baik |
| 19. | Diah Ayu Kusuma Rini | 60,71 | Baik |
| 20. | Didik Krisnanda | 60,71 | Baik |
| 21. | Dita Novita Sari | 60,71 | Baik |
| 22. | Dita Ristanti Putri | 60,71 | Baik |
| 23. | Diyah Kusumaningsih | 57,14 | Cukup |
| 24. | Eno Oka Febiola | 57,14 | Cukup |
| 25. | Ersa Prediana | 60,71 | Baik |
| 26. | Febri Rizal Setyawan | - | - |
| 27. | Gatut Supriadi | 57,14 | Cukup |
| 28. | Haris Widiya Pratama | 71,42 | Baik |
| 29. | Helmi Burhanudin Fajar Sandro | 60,71 | Baik |
| 30. | Henik Agustinawati | 64,28 | Baik |
| 31. | Herlin Satwika Frisda Agnisa | 60,71 | Baik |
| 32. | Ibnu Rofi Darojat | 64,28 | Baik |
| 33. | Kevin Septian Prayitno | 60,71 | Baik |
| Rata-rata | | 62,67 | Baik |

Daftar nilai siswa siklus I

| No. | Nama Siswa | Skor Dasar | KKM | Ketuntasan |
|-----|-------------------------------|------------|-----|------------|
| 1. | Ade Fitriana | 60 | 75 | BT |
| 2. | Agung Setiawan | 55 | 75 | BT |
| 3. | Ahmad Wahyudi | - | - | - |
| 4. | A'inun Oktafianti | 35 | 75 | BT |
| 5. | Al Dotori Al Fajar | 70 | 75 | BT |
| 6. | Andi Dhwi Syanjaya | 70 | 75 | BT |
| 7. | Anggi Eka Kurniasari | 75 | 75 | T |
| 8. | Anis Mardiana | 70 | 75 | BT |
| 9. | Anisa Niken Crisme | 75 | 75 | T |
| 10. | Anna Ummatul Mukharomah | 80 | 75 | T |
| 11. | Annur Fadlilah | 80 | 75 | T |
| 12. | Apnei Agustiana | 75 | 75 | T |
| 13. | Ariska Ifa Nurlia | 75 | 75 | T |
| 14. | Bayu Sukma Eka Buana | 75 | 75 | T |
| 15. | Budi Santoso | 55 | 75 | BT |
| 16. | Desy Nur Aisyah | 60 | 75 | BT |
| 17. | Devia Nur Cahya | 75 | 75 | T |
| 18. | Dewi Novitasari | 70 | 75 | BT |
| 19. | Diah Ayu Kusuma Rini | 75 | 75 | T |
| 20. | Didik Krisnanda | 55 | 75 | BT |
| 21. | Dita Novita Sari | 65 | 75 | BT |
| 22. | Dita Ristanti Putri | 75 | 75 | T |
| 23. | Diyah Kusumaningsih | 75 | 75 | T |
| 24. | Eno Oka Febiola | 70 | 75 | BT |
| 25. | Ersa Prediana | 75 | 75 | T |
| 26. | Febri Rizal Setyawan | - | - | - |
| 27. | Gatut Supriadi | 75 | 75 | T |
| 28. | Haris Widiya Pratama | 60 | 75 | BT |
| 29. | Helmi Burhanudin Fajar Sandro | 70 | 75 | BT |
| 30. | Henik Agustinawati | 75 | 75 | T |
| 31. | Herlin Satwika Frisda Agnisa | 75 | 75 | T |
| 32. | Ibnu Rofi Darajat | 55 | 75 | BT |
| 33. | Kevin Septian Prayitno | 50 | 75 | BT |

Rekap Hasil Observasi Keaktifan Siswa Siklus II

| No. | Nama Siswa | Presentase | Kategori |
|------------------|-------------------------------|--------------|--------------------|
| 1. | Ade Fitriana | 85,71 | Sangat Baik |
| 2. | Agung Setiawan | 85,71 | Sangat Baik |
| 3. | Ahmad Wahyudi | 82,14 | Sangat Baik |
| 4. | A'inun Oktafianti | 82,14 | Sangat Baik |
| 5. | Al Dotori Al Fajar | 82,14 | Sangat Baik |
| 6. | Andi Dhwi Syanjaya | 89,28 | Sangat Baik |
| 7. | Anggi Eka Kurniasari | 82,14 | Sangat Baik |
| 8. | Anis Mardiana | 85,71 | Sangat Baik |
| 9. | Anisa Niken Crisimei | 82,14 | Sangat Baik |
| 10. | Anna Ummatul Mukharomah | 100 | Sangat Baik |
| 11. | Annur Fadlilah | 96,42 | Sangat Baik |
| 12. | Apnei Agustiana | 82,14 | Sangat Baik |
| 13. | Ariska Ifa Nurlia | 92,85 | Sangat Baik |
| 14. | Bayu Sukma Eka Buana | - | - |
| 15. | Budi Santoso | - | - |
| 16. | Desy Nur Aisyah | 82,14 | Sangat Baik |
| 17. | Devia Nur Cahya | 96,42 | Sangat Baik |
| 18. | Dewi Novitasari | 92,85 | Sangat Baik |
| 19. | Diah Ayu Kusuma Rini | 82,14 | Sangat Baik |
| 20. | Didik Krisnanda | 100 | Sangat Baik |
| 21. | Dita Novita Sari | 100 | Sangat Baik |
| 22. | Dita Ristanti Putri | 82,14 | Sangat Baik |
| 23. | Diyah Kusumaningsih | 92,85 | Sangat Baik |
| 24. | Eno Oka Febiola | 92,85 | Sangat Baik |
| 25. | Ersa Prediana | 89,28 | Sangat Baik |
| 26. | Febri Rizal Setyawan | 82,14 | Sangat Baik |
| 27. | Gatut Supriadi | 82,14 | Sangat Baik |
| 28. | Haris Widiya Pratama | 92,85 | Sangat Baik |
| 29. | Helmi Burhanudin Fajar Sandro | 82,14 | Sangat Baik |
| 30. | Henik Agustinawati | 100 | Sangat Baik |
| 31. | Herlin Satwika Frisda Agnisa | 82,14 | Sangat Baik |
| 32. | Ibnu Rofi Darajat | 96,42 | Sangat Baik |
| 33. | Kevin Septian Prayitno | 82,14 | Sangat Baik |
| Rata-rata | | 88,36 | Sangat Baik |

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

| | |
|-------------------|---|
| Satuan Pendidikan | : SMK N 1 BAGOR |
| Bidang Keahlian | : Jasa Boga |
| Mata Pelajaran | : Tata Hidang |
| Kelas/ Semester | : XI/ Ganjil |
| Pertemuan ke | : 11-12 dari 21 pertemuan |
| Materi Pokok | : 3.6. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persediaan (<i>side board</i>) |
| Alokasi waktu | : 1 x 5 jam pelajaran x 45 menit |

I. KOMPETENSI INTI (KI)

- KI 1)** Menghayati dan mengamalkan ajaran Agama yang dianutnya
- KI 2)** Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3)** Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4)** Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

II. KOMPETENSI DASAR (KD)

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.6 Menganalisis penataan meja (*table set up*) dan meja persediaan (*side board*)
- 4.6 Menata Meja (*table set up*) dan meja persediaan (*side board*)

III. INDIKATOR PEMBELAJARAN

- 3.1.1 Mendiskripsikan pengertian penataan meja (*table set up*)
- 3.1.2 Menyebutkan fungsi panataan meja (*table set up*)
- 3.1.3 Menyebutkan jenis penataan meja (*table set up*)
- 3.1.4 Menyebutkan jenis peralatan
- 3.1.5 Mendeskripsikan syarat-syarat dan prosedur menata meja (*table set up*) dan menata meja persediaan (*side board*)

IV. TUJUAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1 (Teori)

Setelah mempelajari materi tentang rancangan menu, siswa mampu:

- 1. Mendiskripsikan pengertian penataan meja (*table set up*)
- 2. Menyebutkan fungsi panataan meja (*table set up*)
- 3. Menyebutkan jenis penataan meja (*table set up*)
- 4. Mendeskripsikan syarat-syarat dan prosedur menata meja (*table set up*) dan menata meja persediaan (*side board*)

V. MATERI PEMBELAJARAN

Pertemuan 1 (Teori)

- 1. Pengertian penataan meja
- 2. Fungsi penataan meja
- 3. Jenis penataan meja
- 4. Syarat-syarat dan prosedur penataan meja dan menata meja persediaan.

VI. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan Saintific

2. Metode Pembelajaran STAD

3. Metode :
- Menggali informasi
 - Tanya Jawab
 - Pengamatan
 - Diskusi kelompok
 - Presentasi

VII. LANGKAH- LANGKAH PEMBELAJARAN

Pertemuan 1 (Teori)

| PERTEMUAN | KEGIATAN PEMBELAJARAN | WAKTU |
|-------------|---|-------|
| Pendahuluan | <ul style="list-style-type: none">- Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran- Guru menciptakan suasana religius dengan mengajak siswa berdoa dengan dipimpin ketua kelas- Guru mendata kehadiran siswa sambil mengingatkan pentingnya disiplin masuk sekolah untuk menyongsong masa depan yang terus berkembang.- Mengingatkan siswa untuk selalu ucap syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.- mengingatkan siswa akan kebersihan kelas dan menjaga lingkungan sekitar.- Memperkenalkan materi yang akan dipelajari yaitu penataan meja (<i>table set up</i>)- Siswa mendengarkan penjelasan guru tentang tujuan pembelajaran mengenai penataan meja (<i>table set up</i>) | 10' |
| | Apersepsi: <ul style="list-style-type: none">- Guru menimbulkan rasa ingin tahu dengan menanyakan apakah kalian pernah datang ke restoran atau rumah makan? Siswa menanggapi | 10' |

| PERTEMUAN | KEGIATAN PEMBELAJARAN | WAKTU |
|---------------|---|-------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Dari tanggapan siswa guru mengajak untuk membahas lebih dalam tentang penataan meja (<i>table set up</i>) | |
| Kegiatan inti | Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> - Mengamati gambar yang berkaitan dengan Penataan meja (<i>table set up</i>) | 10' |
| | Menanya : <ul style="list-style-type: none"> - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian dan prosedur menata meja makan (<i>table set up</i>) | 10' |
| | Mengumpulkan Data : (Penerapan metode STAD) <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik yang berjumlah 33 orang membagi diri dalam kelompok, lalu duduk sesuai dengan kelompoknya. Kelompok dibagi menjadi 5 dan setiap kelompok beranggotakan 6-7 orang - Guru menyajikan materi <i>Table set-up</i>, dan peserta didik menyimak. - Setiap kelompok mempunyai tugas sebagai berikut: <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian penataan meja (<i>table set up</i>) - Jenis penataan meja (<i>table set up</i>) - Fungsi penataan meja (<i>table set up</i>) - syarat-syarat dan prosedur menata meja (<i>table set up</i>) dan menata meja persediaan (<i>side board</i>) - Masing-masing kelompok mengumpulkan data dan mendiskusikan materi yang telah dibagi. - Setiap anggota kelompok wajib menyiapkan 1 pertanyaan untuk kelompok lain yang akan ditanyakan ketika presentasi. - Kegiatan diskusi harus peduli, santun, dan | 45' |

| PERTEMUAN | KEGIATAN PEMBELAJARAN | WAKTU |
|----------------|--|------------------------|
| | <p>bertanggung jawab untuk melakukan tugas diskusi kelompok.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru mengarahkan dan memotivasi agar diskusi berjalan dengan tenang - Selama kegiatan berlangsung guru melakukan pengamatan sikap terkait dengan disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai, responsip dan kreatif peserta didiknya, serta mencatat semua hal yang terjadi di kelas) <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tiap-tiap kelompok mengolah data hasil diskusi dan menyimpulkan hasil kerja kelompoknya. <p>Mengkomunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tiap kelompok masing-masing mempresentasikan hasil diskusi - Siswa lain menyanggah, memberi pertanyaan, dan mengomentari presentasi kelompok lain dengan kata-kata santun. - Guru memberi umpan balik dan penguatan materi di akhir diskusi. - Peserta didik mengumpulkan hasil kerja kelompok | <p>10'</p> <p>100'</p> |
| Kegiatan akhir | <ul style="list-style-type: none"> - Guru memberikan latihan soal kepada siswa. Pada saat menjawab soal, sesama anggota kelompok tidak boleh saling membantu. - Guru memberi nilai kelompok berdasarkan dari jumlah nilai yang berhasil diperoleh seluruh anggota kelompok. - Guru menanyakan pendapat peserta didik tentang | 30' |

| PERTEMUAN | KEGIATAN PEMBELAJARAN | WAKTU |
|--------------------|--|------------------|
| | <p>proses belajar yang dilakukan (merefleksi kegiatan), apakah ada masukan perbaikan untuk kegiatan selanjutnya.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru mengevaluasi kegiatan belajar mengajar dan menyimpulkan materi pembelajaran. - Guru menciptakan suasana religius dengan menunjuk siswa untuk berdoa sebelum mengakhiri pertemuan hari ini. - Guru mengucapkan salam dan meninggalkan kelas | |
| Total waktu | | 225 menit |

VIII. ALAT/ BAHAN/ SUMBER BELAJAR

- a. Alat
 - LCD
- b. Bahan
 - Hand Out
 - PPT
- c. Sumber Belajar
 1. Gambar/foto/brosur
 2. Internet

IX. DAFTAR PUSTAKA

- Annayanti Budiningsih. (2008). *Food And Beverage Service*. Jakarta. Yudhistira
- Bagus Putu Sudiara. (1994). *Tata Boga*. Jakarta. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan
- W. J. Corputty Tamaso. (1980). *Tata Boga 1*. Jakarta. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan

X. EVALUASI

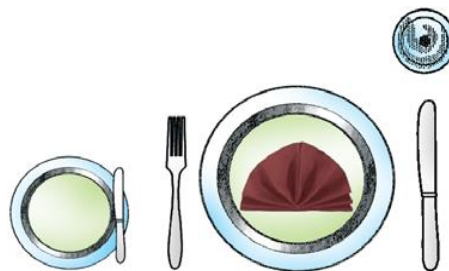
Pengetahuan

- a. Teknik penilaian : Tertulis
- b. Bentuk Instrumen : Pilihan Ganda

Soal Pilihan Ganda

SOAL UNTUK SIKLUS I

1. Rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan. Merupakan pengertian dari...
 - a. *Table set-up*
 - b. *Laying cover*
 - c. *Table accessories*
 - d. *Side board*
2. Dalam istilah perhotelan yang di,maksud dengan *Table set-up* adalah...
 - a. Rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai jenis hidangan yang akan disajikan untuk meningkatkan efisiensi kerja pramusaji dan kenyamanan pelanggan.
 - b. Menata meja makan pada restoran.
 - c. Seperangkat peralatan yang rapi, bersih dan siap pakai yang terdiri dari *chinaware* (*B&B plate* dan *tea cup* dan *saucer*), *silverware* (sendok, garpu dan pisau), *glassware* (gelas), dan *linen* (*moulton*, *table cloth* dan *napkin*), yang disusun di atas meja lengkap dan rapi untuk satu orang.
 - d. Rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan.
3. Perhatikan gambar di bawah ini !



Sebutkan peralatan apa saja yang ada pada gambar di atas...

- a. *Dinner plate, dinner spoon, dinner fork, butter spreader, B&B plate, water goblet, napkin.*
- b. *Dinner plate, dinner spoon, dinner fork, butter spreader, B&B plate, white wine glass, napkin.*

- c. *Dinner plate, dinner knife, dinner fork, butter spreader, B&B plate, white wine glass, napkin.*
 - d. *Dinner plate, dinner knife, dinner fork, butter spreader, B&B plate, water goblet, napkin.*
4. Perhatikan gambar di bawah ini !



- Sebutkan peralatan apa saja yang ada pada gambar di atas...
- a. *Sugar bowl, salt and pepper shaker, flower vas, candle, buku menu*
 - b. *Ashtray, salt and pepper shaker, flower vas, dan table number.*
 - c. *Sugar bowl, ashtray, table number dan flower vas*
 - d. *Salt and pepper shaker, flower vas dan table number*
5. Peralatan dari porselin seperti cangkir, piring, dan mangkuk termasuk jenis peralatan...
- a. *Silverware*
 - b. *Cutlery*
 - c. *Chinaware*
 - d. *Glassware*
6. Dibawah ini yang termasuk *Table accessories* adalah...
- a. *Water goblet*
 - b. *Salt and pepper shaker*
 - c. *Napkin*
 - d. *Side plate*
7. Gelas yang digunakan untuk hidangan daging merah adalah...
- a. *Goblet glass*
 - b. *Wine glass*
 - c. *Red wine glass*
 - d. *White wine glass*

8. Peralatan apa saja yang dibutuhkan untuk *Table set-up Basic Cover*...
- Dinner plate, dinner spoon, dinner fork, butter spreader, B&B plate, water goblet, napkin.*
 - Dinner plate, dinner spoon, dinner fork, butter spreader, B&B plate, white wine glass, napkin.*
 - Dinner plate, dinner knife, dinner fork, butter spreader, B&B plate, water goblet, napkin.*
 - Dinner plate, dinner knife, dinner fork, butter spreader, B&B plate, white wine glass, napkin.*
9. Jenis *Table set-up* yang digunakan untuk menutupi meja makan secara lengkap seperti jamuan kenegaraan yang sifatnya formal adalah...
- Laying Cover*
 - Basic Cover*
 - Standart Cover*
 - Elaborate Cover*
10. Untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan. Termasuk fungsi dari...
- Table set-up*
 - Table accessories*
 - Basic cover*
 - Standart cover*
11. Istilah mengatur peralatan makan pada *table set-up* adalah...
- Menata hidangan dimeja makan
 - Menghias meja makan
 - Menata peralatan dimeja makan sesuai hidangan yang disajikan
 - Meletakkan *accessories*
12. Berikut ini salah satu ukuran standart taplak meja untuk *table cloth* adalah...
- 147 cm x 147 cm, untuk meja persegi empat ukuran 90 cm x 90 cm, dan di gunakan untuk meja bulat ukuran diameter 70 cm.
 - 183 cm x 183 cm, untuk meja persegi empat ukuran 100 cm x 100 cm, dan di gunakan untuk meja bulat ukuran diameter 152 cm.
 - 163 cm x 120 cm, untuk meja persegi panjang ukuran 140 cm x 80 cm.
 - 150 cm x 137 cm, untuk meja persegi panjang ukuran 137 cm x 100 cm

13. Di bawah ini yang merupakan tugas seorang pramusaji adalah...
- Meletakkan meja
 - Membuat hidangan
 - Menata meja supaya berada pada posisi yang benar sesuai *table lay out* ataupun *sitting arrangement*.
 - Mencicipi hidangan.
14. Syarat yang harus diperhatikan pada penataan meja terutama peralatan jenis *fork* adalah...
- Fork* diletakkan di sebelah kanan *show plate*.
 - Fork* diletakkan di atas *show plate*.
 - Fork* diletakkan di sebelah kiri *show plate*.
 - Fork* diletakkan di sebelah kiri, kecuali yang tidak mempunyai pasangan (misal *shrimp fork*)
15. Syarat yang harus diperhatikan pada penataan meja jenis *cutlery* adalah...
- Diletakkan di sebelah kanan *show plate* dengan bagian tajam menghadap ke dalam.
 - Diletakkan di sebelah kanan *show plate* dengan bagian tajam menghadap ke luar.
 - Diletakkan di sebelah kiri *show plate* dengan bagian tajam menghadap ke dalam.
 - Diletakkan di sebelah kiri *show plate* dengan bagian tajam menghadap ke luar.
16. Syarat yang harus diperhatikan pada penataan meja jenis *silverware* adalah...
- Diletakkan di tengah meja.
 - Diletakkan di meja dengan jarak + 1,5 m dari tepi meja.
 - Diletakkan di sebelah kiri *show plate*.
 - Diletakkan di sebelah kanan *show plate*.
17. Dalam prosedur menata meja (*table set-up*) yang benar yang harus diperhatikan seorang *waiter*, salah satunya adalah *table accessories* yaitu...
- Flower vas, astray, table number, ménage*
 - Flower vas, dinner knife, show plate*
 - Silver ware, dinner fork, dinner fork*
 - Show plate, dinner fork, dinner knife*

18. a. Menyiapkan *silverware* dalam keadaan yang bersih dan siap untuk dipakai
- b. Memasang taplak meja (*laying cover*)
- c. Letakkan *show plate* ditengah sisi meja makan dengan jarak 2 cm dari tepi meja
- d. Meletakkan *cutlery*
- e. Letakkan *guest napkin* diatas *show plate*
- f. *Silverware* jenis *fork*
- g. Memasang *molton*
- h. Meletakkan *table accessories* (*flower vas, astray, table number, candle*)
- i. Letakkan *silverware*
- j. *Bread and Butter*
- k. Meletakkan *water goblet*
- Urutan *table set-up* yang benar adalah...
- a. A-E-H-B-F-I-C-J-G-K-D
- b. A-B-H-E-I-C-G-K-D-J-F
- c. B-H-E-A-F-I-J-C-K-D-G
- d. E-A-H-B-F-I-C-G-J-K-D
19. Dalam prosedur penataan meja makan (*table set-up*) jarak yang benar untuk *dinner fork* dan *dinner knife* adalah...
- a. + 20 cm
- b. + 30 cm
- c. + 26 cm
- d. + 35 cm
20. Berikut ini langkah-langkah menata meja persediaan yang benar adalah...
- a. Linen disusun mulai dari *table cloth, slip cloth*, dan *gues napkin*. Letakkan disisi kiri meja persediaan.
- b. Linen disusun mulai dari *molton, table cloth, slip cloth* dan *guest napkin*. Letakkan di sisi kiri meja persediaan.
- c. Linen disusun mulai dari *table cloth, slip cloth* dan *guest napkin*. Letakkan di sisi kanan meja persediaan.
- d. Linen disusun mulai dari *molton, table cloth, slip cloth* dan *guest napkin*. Letakkan disisi kanan meja persediaan.

Rubrik penilaian

| No | Indikator Jawaban | Skor | |
|---------------|-------------------|---------------------|-------|
| | | Benar | Salah |
| 1. | A | 1 | 0 |
| 2. | C | 1 | 0 |
| 3. | C | 1 | 0 |
| 4. | C | 1 | 0 |
| 5. | C | 1 | 0 |
| 6. | C | 1 | 0 |
| 7. | C | 1 | 0 |
| 8. | C | 1 | 0 |
| 9. | C | 1 | 0 |
| 10. | C | 1 | 0 |
| 11. | C | 1 | 0 |
| 12. | C | 1 | 0 |
| 13. | C | 1 | 0 |
| 14. | C | 1 | 0 |
| 15. | C | 1 | 0 |
| 16. | C | 1 | 0 |
| 17. | C | 1 | 0 |
| 18. | A | 1 | 0 |
| 19. | C | 1 | 0 |
| 20. | C | 1 | 0 |
| JUMLAH | | 25 X 4 = 100 | |

Guru Pembimbing,

Yogyakarta, 14 April 2016

Mahasiswa Peneliti,

Sumarsih, S.Pd

NIP. 19761028 200604 2 025

Supriyani

NIM. 12511241009

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

| | |
|-------------------|---|
| Satuan Pendidikan | : SMK N 1 BAGOR |
| Bidang Keahlian | : Jasa Boga |
| Mata Pelajaran | : Tata Hidang |
| Kelas/ Semester | : XI/ Ganjil |
| Pertemuan ke | : 13-14 dari 21 pertemuan |
| Materi Pokok | : 3.7. Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran |
| Alokasi waktu | : 1 x 5 jam pelajaran x 45 menit |

I. KOMPETENSI INTI (KI)

- KI 1)** Menghayati dan mengamalkan ajaran Agama yang dianutnya
- KI 2)** Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3)** Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4)** Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

II. KOMPETENSI DASAR (KD)

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.7 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran.
- 4.7 Melayani makan dan minum di restoran.

III. INDIKATOR PEMBELAJARAN

- 3.1.1 Mendiskripsikan pengertian pelayanan makan dan minum di restoran.
- 3.1.2 Menyebutkan fungsi pelayanan makan dan minum di restoran.
- 3.1.3 Menyebutkan jenis pelayanan makan dan minum di restoran.
- 3.1.4 Mendeskripsikan karakteristik pelayanan makan dan minum di restoran.
- 3.1.5 Mendeskripsikan prosedur pelayanan makan dan minum di restoran.

IV. TUJUAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1 (Teori)

Setelah mempelajari materi tentang rancangan menu, siswa mampu:

- 1. Mendiskripsikan pengertian pelayanan makan dan minum di restoran.
- 2. Menyebutkan fungsi pelayanan makan dan minum di restoran.
- 3. Menyebutkan jenis pelayanan makan dan minum di restoran.
- 4. Mendeskripsikan karakteristik pelayanan makan dan minum di restoran.
- 5. Mendeskripsikan prosedur pelayanan makan dan minum di restoran.

V. MATERI PEMBELAJARAN

Pertemuan 1 (Teori)

- 1. Pengertian pelayanan makan dan minum di restoran.
- 2. Fungsi pelayanan makan dan minum di restoran.
- 3. Jenis pelayanan makan dan minum di restoran.
- 4. Karakteristik pelayanan makan dan minum di restoran.
- 5. Prosedur pelayanan makan dan minum di restoran.

VI. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan Saintific
2. Metode Pembelajaran STAD
3. Metode :
 - Menggali informasi
 - Pengamatan
 - Diskusi kelompok
 - Presentasi
 - Tanya Jawab

VII. LANGKAH- LANGKAH PEMBELAJARAN

Pertemuan 1 (Teori)

| PERTEMUAN | KEGIATAN PEMBELAJARAN | WAKTU |
|-------------|---|-------|
| Pendahuluan | <ul style="list-style-type: none">- Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran- Guru menciptakan suasana religius dengan mengajak siswa berdoa dengan dipimpin ketua kelas- Guru mendata kehadiran siswa sambil mengingatkan pentingnya disiplin masuk sekolah untuk menyongsong masa depan yang terus berkembang.- Mengingatkan siswa untuk selalu ucap syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.- mengingatkan siswa akan kebersihan kelas dan menjaga lingkungan sekitar.- Memperkenalkan materi yang akan dipelajari yaitu melayani pesanan makan dan minum di restoran.- Siswa mendengarkan penjelasan guru tentang tujuan pembelajaran mengenai melayani pesanan makan dan minum di restoran. | 10' |
| | Apersepsi: <ul style="list-style-type: none">- Guru menimbulkan rasa ingin tahu dengan menanyakan apakah kalian pernah datang ke restoran atau rumah makan? Siswa menanggapi | 10' |

| PERTEMUAN | KEGIATAN PEMBELAJARAN | WAKTU |
|---------------|---|----------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Dari tanggapan siswa guru mengajak untuk membahas lebih dalam tentang melayani pesanan makan dan minum di restoran. | |
| Kegiatan inti | <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengamati gambar yang berkaitan dengan Melayani pesanan makan dan minum di restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian dan prosedur melayani pesanan makan dan minum di restoran. <p>Mengumpulkan Data :(Penerapan metode STAD)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik yang berjumlah 33 orang membagi diri dalam kelompok, lalu duduk sesuai dengan kelompoknya. Kelompok dibagi menjadi 5 dan setiap kelompok beranggotakan 6-7 orang. - Guru menyajikan materi pelayanan makan dan minum di restoran - Setiap kelompok mempunyai tugas sebagai berikut: - Pengertian melayani pesanan makan dan minum di restoran. - Fungsi melayani pesanan makan dan minum di restoran. - Jenis melayani pesanan makan dan minum di restoran. - Karakteristik melayani pesanan makan dan minum di restoran. - Prosedur pelayanan makan dan minum di restoran. - Masing-masing kelompok mengumpulkan data dan | <p>10'</p> <p>10'</p> <p>45'</p> |

| PERTEMUAN | KEGIATAN PEMBELAJARAN | WAKTU |
|----------------|---|------------------------|
| | <p>mendiskusikan materi yang telah dibagi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Setiap anggota kelompok wajib menyiapkan 1 pertanyaan untuk kelompok lain yang akan ditanyakan ketika presentasi. - Kegiatan diskusi harus peduli, santun, dan bertanggung jawab untuk melakukan tugas diskusi kelompok. - Guru mengarahkan dan memotivasi agar diskusi berjalan dengan tenang - Selama kegiatan berlangsung guru melakukan pengamatan sikap terkait dengan disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai, responsip dan kreatif peserta didiknya, serta mencatat semua hal yang terjadi di kelas) <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tiap-tiap kelompok mengolah data hasil diskusi dan menyimpulkan hasil kerja kelompoknya. <p>Mengkomunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tiap kelompok masing-masing mempresentasikan hasil diskusi - Siswa lain menyanggah, memberi pertanyaan, dan mengomentari presentasi kelompok lain dengan kata-kata santun. - Guru memberi umpan balik dan penguatan materi di akhir diskusi. - Peserta didik mengumpulkan hasil kerja kelompok | <p>10'</p> <p>100'</p> |
| Kegiatan akhir | <ul style="list-style-type: none"> - Guru memberikan latihan soal kepada siswa. Pada saat menjawab soal, sesama anggota kelompok tidak | 30' |

| PERTEMUAN | KEGIATAN PEMBELAJARAN | WAKTU |
|--------------------|--|------------------|
| | <p>boleh saling membantu.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru memberi nilai kelompok berdasarkan dari jumlah nilai yang berhasil diperoleh seluruh anggota kelompok. - Guru menanyakan pendapat peserta didik tentang proses belajar yang dilakukan (merefleksi kegiatan), apakah ada masukan perbaikan untuk kegiatan selanjutnya. - Guru mengevaluasi kegiatan belajar mengajar dan menyimpulkan materi pembelajaran. - Guru menciptakan suasana religius dengan menunjuk siswa untuk berdoa sebelum mengakhiri pertemuan hari ini. - Guru mengucapkan salam dan meninggalkan kelas | |
| Total waktu | | 225 menit |

VIII. ALAT/ BAHAN/ SUMBER BELAJAR

- a. Alat
 - LCD
- b. Bahan
 - Hand Out
 - PPT
- c. Sumber Belajar
 1. Gambar/foto/brosur
 2. Internet

IX. DAFTAR PUSTAKA

- Annayanti Budiningsih. (2008). *Food And Beverage Service*. Jakarta. Yudhistira
- Bagus Putu Sudiara. (1994). *Tata Boga*. Jakarta. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan
- W. J. Corputty Tamasoa. (1980). *Tata Boga 1*. Jakarta. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan

X. EVALUASI

Pengetahuan

- a. Teknik penilaian : tertulis
- b. Bentuk Instrumen : Tes Pilihan Ganda

Soal Pilihan Ganda

SOAL UNTUK SIKLUS 2

1. Menurut sugiarto (2002.2016) melayani pesanan makan dan minum di restoran adalah...
 - a. Upaya maksimal yang diberikan oleh petugas pelayanan dari sebuah restoran untuk memenuhi harapan dan kebutuhan pelanggan sehingga tercapai kepuasan.
 - b. Upaya maksimal yang diberikan oleh sebuah restoran untuk melayani tamu.
 - c. Upaya yang diberikan restoran kepada pelanggannya.
 - d. Usaha restoran untuk memberikan kepuasan pelayanan kepada pelanggan
2. Melayani Pesanan Makanan dan Minuman di Restoran sesuai dengan Menu yang dipilih dengan menggunakan teknik-teknik pelayanan sehingga Tamu merasa puas dan untuk ingin datang kembali, merupakan pengertian dari...
 - a. *Table set-up*
 - b. *Laying Cover*
 - c. Pelayanan pesanan makan dan minum di restoran
 - d. *American service*
3. Suatu system pelayanan dimana tamu duduk di kursi menghadap meja makan, kemudian makanan dan minuman diantarkan dan disajikan, merupakan pengertian dari...
 - a. *American service*
 - b. *English service*
 - c. *Table service*
 - d. *French service*
4. Berikut ini merupakan cirri-ciri dari *American service* adalah...
 - a. Sifat pelayanannya sederhana, tidak resmi dan cepat
 - b. Memerlukan dua orang *waiter*
 - c. Pelayanan yang sifatnya formal/resmi
 - d. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera

5. Suatu system pelayanan restoran dimana semua makanan secara lengkap (hidangan pembuka, sup, hidangan utama, hidangan penutup) telah tertata dan diatur rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan, merupakan jenis pelayanan...

- a. *Self service*
- b. *Table service*
- c. *Counter service*
- d. *Carry out service*

- 6.
- 1. *Greeting and warm welcoming*
 - 2. *Beverage suggestion*
 - 3. *Taking order*
 - 4. *Order serving*
 - 5. *Presenting the menu*
 - 6. *Beverage serving and ice water pouring*
 - 7. *Payment*
 - 8. *Seating*
 - 9. *Adjustment cover removing unneeded cover*
 - 10. *Greeting*

Urutan tahap-tahap pelayanan yang benar adalah...

- a. 1-8-2-5-6-3-9-4-7-10
- b. 8-5-6-9-4-7-10-2-1-3
- c. 1-3-2-8-6-5-9-7-10-4
- d. 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10

7. *Greeting and warm welcoming* adalah...

- a. Sambutan yang hangat kepada tamu yang datang
- b. Menyajikan hidangan
- c. Mencatat menu
- d. Ucapan terimakasih kepada tamu yang akan beranjak meninggalkan restoran

8. *Taking order* adalah...

- a. Membantu dengan menawarkan jenis-jenis makanan
- b. Memilih menu yang disukai
- c. Sambutan yang hangat
- d. Penuangan air es ke *water goblet*

9. Berikut ini hal-hal yang harus diperhatikan oleh seorang pramusaji pada saat menyajikan makanan adalah...
- a. Meletakkan makanan atau minuman sesuai pesanan tamu
 - b. Penyajian dilakukan berdasarkan urutan makanan
 - c. Mengiringi tamu sampai ke pintu restoran
 - d. Mempersiapkan bill
10. Perhatikan gambar di bawah ini !



Gambar di atas adalah...

- a. *Taking order*
 - b. *Payment*
 - c. *Adjustment cover*
 - d. *Seating the guest*
11. Perhatikan gambar di bawah ini !



Gambar di atas adalah...

- a. *Seating the guest*
- b. *Presenting the menu*
- c. *Payment*
- d. *Taking order*

12. *Presenting menu* adalah...
- Memberikan air es
 - Upaya pramusaji memberikan daftar menu kepada tamu dan menjelaskannya
 - Memilih menu yang disulainya
 - Mengambil pesanan dari tamu
13. Ketika tamu beranjak meninggalkan restoran, pramusaji harus mengiringi tamu tersebut sampai ke pintu restoran, dengan tujuan agar tamu tersebut berkenaan datang kembali, merupakan pengertian dari...
- Greeting*
 - Order serving*
 - Taking order*
 - Payment*
14. Penyaji hidangan dimana tamu akan dibantu oleh pramusaji dalam memilih menu serta menjelaskan dari pada menu-menu yang disediakan oleh hotel. Sehingga tamu merasa lebih mudah dalam memesan menu yang akan dipesan. , merupakan pengertian dari...
- Pelayanan pesanan makan dan minum di restoran
 - Service*
 - Tamu
 - Koki
15. Melaksanakan *table set-up* dan *clear up*. Merupakan tugas seorang...
- Pelayanan makan dan minum
 - Tamu
 - Koki
 - Pelanggan
16. Sikap utama yang harus dimiliki oleh seorang pelayan makanan dan minuman adalah...
- Ramah
 - Disiplin
 - Cekatan
 - Toleran

17. Fungsi dari pelayanan makan dan minum adalah...
- a. Penyaji hidangan dimana tamu akan dibantu oleh pramusaji dalam memilih menu serta menjelaskan dari pada menu-menu yang disediakan oleh hotel. Sehingga tamu merasa lebih mudah dalam memesan menu yang akan dipesan
 - b. Mempersiapkan hidangan untuk disajikan
 - c. Memberikan layanan tanpa fisik yang siap
 - d. Pekerjaan yang dilakukan itu merupakan ibadah
18. Salah satu karakteristik dari pelayanan makan dan minum adalah...
- a. Bersifat emosional dan rasional
 - b. *Counter service*
 - c. Pelayanan yang sifatnya formal/resmi
 - d. *Table service*
19. Ada berapa karakteristik pelayanan makan dan minum...
- a. 6
 - b. 4
 - c. 7
 - d. 5
20. Dipandang dan dirasakan secara berbeda-beda oleh setiap orang merupakan...
- a. Karakteristik pelayanan makan dan minum
 - b. Pelayanan makan dan minum
 - c. Prosedur pelayanan makan dan minum
 - d. Tujuan pelayanan makan dan minum

Rubrik penilaian

Rubrik penilaian untuk Soal Siklus 2

| No | Indikator Jawaban | Skor | |
|--------|-------------------|--------------|-------|
| | | Benar | Salah |
| 1. | A | 1 | 0 |
| 2. | C | 1 | 0 |
| 3. | A | 1 | 0 |
| 4. | A | 1 | 0 |
| 5. | A | 1 | 0 |
| 6. | A | 1 | 0 |
| 7. | A | 1 | 0 |
| 8. | A | 1 | 0 |
| 9. | A | 1 | 0 |
| 10. | A | 1 | 0 |
| 11. | A | 1 | 0 |
| 12. | B | 1 | 0 |
| 13. | A | 1 | 0 |
| 14. | A | 1 | 0 |
| 15. | A | 1 | 0 |
| 16. | A | 1 | 0 |
| 17. | A | 1 | 0 |
| 18. | A | 1 | 0 |
| 19. | A | 1 | 0 |
| 20. | A | 1 | 0 |
| JUMLAH | | 20 X 5 = 100 | |

Guru Pembimbing,

Yogyakarta, 20 April 2016

Mahasiswa Peneliti,

Sumarsih, S.Pd

NIP. 19761028 200604 2 025

Supriyani

NIM. 12511241009

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : TATA HIDANG
 Kelas /Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|---------------------------------|---|--|---------------|---|
| 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong | Rancangan Menu (Menu Planning). | Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, | Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke | 6 minggu | <ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|--------------|--|--|---------------|----------------|
| royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja | | struktur ,jenis Menu ,ciri, syarat-syarat menyusun menu. Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok. Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu . Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan | mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpu lkan gambar Susunan Menu Laporan tertulis kelompok Tes <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning) Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran | | |
| 3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning) | | | | | |
| 4.1. Menilai rancangan menu (menu planning) | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|---|---|--|------------------------|--|
| | | <p>pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok | | | |
| <p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum .</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p> <p>4.2 Merencanakan persiapan peralatan</p> | <p>Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</p> | <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang | <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> mengumpulkan gambar | <p>6 minggu</p> | <p>video/gambar/buku</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Alat praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Referensi / bahan ajar terkait |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|--------------|---|--|---------------|----------------|
| penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan | | <p>tugas dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat rencana persiapan peralatan untuk penataan | <p>Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis tentang</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ;</p> | | •e-dukasi.net |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|--|--|--|---------------|--|
| | | Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. Mengkomunikasikan : <p>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok | alat hidang serta lenan) | | |
| 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum | <ul style="list-style-type: none"> Minuman non alkohol Pembuatan minuman non alkohol | Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/ membaca buku yang berkaitan dengan jenis minuman non alkohol, Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian minuman non alkohol, | Observasi <ul style="list-style-type: none"> pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio | 6 minggu | <ul style="list-style-type: none"> Video/gambar/alat dan bahan pembuatan minuman non alkohol Refensi lain yang berkaitan dengan berbagai minuman |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|--------------|---|---|---------------|---|
| <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> | | <p>fungsi, jenis minuman non alkohol , bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan, serta hubungan antara jenis minuman dengan fungsinya.</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok melakukan kajian literatur dan berdiskusi untuk mengumpulkan data guna menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan minuman non alkohol, • Membuat minuman berbagai non alcohol dengan menggunakan lembar tugas (job sheet) • Membedakan berbagai minuman non alcohol setelah praktik dilakukan guna memperoleh data tentang berbagai karakteristik minuman non alkohol <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik • Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang | <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan klipng gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i> • Membuat laporan kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observasi praktik <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> • pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, | | <p>non alcohol</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lembar tugas |
| 3.3. Membedakan berbagai minuman non alkohol | | | | | |
| 4.3. Membuat minuman non alkohol | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|---|--|---|---------------|--|
| | | <p>telah diolah dan dianalisis</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok | presentasi | | |
| <p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.4 Membedakann lipatan serbet (Folding Napkin)</p> | <p>Lipatan Serbet Makan (Folding Napkin)</p> | <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Melipat serbet Makan (Folding Napkin) dari berbagai bentuk/model <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,fungsi,syarat-syarat dan prosedur melipat serbet/folding napkin <p>Mengumpulkan Data.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil | <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpu | 4 minggu | <ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Alat praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net |
| | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|--------------|--|---|---------------|----------------|
| 4.4 Membuat lipatan serbet(Folding Napkin) | | <p>pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin.</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat lipatan serbet Melakukan pengamatan serta membedakan secara berkelompok tentang tugas membuat lipatan Serbet/Folding Napkin antar kelompok <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas melipat serbet menu terkait dengan | <p>lkan gambar lipatan Serbet/Folding Napkin</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis tentang Melipatan Serbet/Folding Napkin</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Melipat Serbet/Folding Napkin</p> | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|---|---|---|------------------------|--|
| | | <p>pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok | | | |
| <p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.5. Menjelaskan jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum</p> <p>4.5. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan</p> | <ul style="list-style-type: none"> Petugas Pelayanan makanan Penyusunan petugas pelayanan makanan | <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran dan prosedur pelayanan di restoran. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur | <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani | <p>2 minggu</p> | <ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net lembar kasus |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|-----------------------------------|---|--|-----------------|---|
| | | <p>pelayanan di restoran.</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan berdasarkan lembar kasus <p>.</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja kelompok serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja kelompok Membuat laporan hasil kerja kelompok | <p>Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> | | |
| 1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. | Menata Meja (Table set Up) | <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Menata Meja(Table set Up) | <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, | 6 minggu | <ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Alat praktek bahan |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|--------------|--|--|---------------|--|
| <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> | | <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis ,fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban Melakukan praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta | <p>pengamatan dan presentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Laporan tertulis | | <p>Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net |
| 3.6. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja Persediaan (<i>side board</i>) | | | | | |
| 4.6 Menata Meja (table set up) dan meja persediaan (side board) | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|---|--|--|-----------------|--|
| | | <p>menyimpulkan.</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok | <p>kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat menata meja</p> | | |
| 1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum,sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. | Melayani pesanan makan dan minum di Restoran | <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait pengertian, fungsi, | <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi | 6 minggu | <ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Referensi / bahan ajar |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|--------------|---|---|---------------|---|
| <p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3.Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> | | <p>jenis ,karakteristik , dan prosedur pelayanan makan minum di restoran; seberapa besar peran pelayanan makan minum dalam industry makanan</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait pelayanan makan dan minum di restoran. Melakukan praktik dan Melayani makan dan minum di restoran yang ditentukan Kerja kelompok untuk menentukan pelayanan makan dan minum berdasarkan kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Melayani makan dan minum di restoran terkait dengan | <ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di</p> | | <p>terkait</p> <ul style="list-style-type: none"> e-dukasi.net lembar kasus |
| 3.7 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran | | | | | |
| 4.7 Melayani Makan dan Minum Di Restoran. | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|------------------|--------------|--|--|---------------|----------------|
| | | <p>pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil kerja kelompok | <p>Restoran</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> | | |

SMK NEGERI 1 BAGOR

DS.GANDU KEC. BAGOR KAB. NGANJUK 64461 TELP. (0358) 325401

SOAL UNTUK SIKLUS 2

| | |
|------------------------|---|
| Satuan Pendidikan | : Sekolah Menengah Kejuruan |
| Program Studi Keahlian | : Tata Boga |
| Mata Pelajaran | : Tata Hidang |
| Materi | : Pelayanan makan dan minum di restoran |
| Alokasi Waktu | : 15 Menit |

Petunjuk Umum :

1. Tulislah dahulu nama, nomor absen, dan kelas pada lebar jawaban yang tersedia
2. Kerjakan soal-soal dengan pulpen/ballpoint warna hitam
3. Periksa dan bacalah soal-soal dengan teliti sebelum anda menjawab
4. Kerjakan pada lebar jawab anda secara urut dengan menulis jawaban yang anda anggap paling benar.
5. Periksa kembali pekerjaan anda sebelum diserahkan kepada guru

Jawablah soal-soal dibawah ini dengan memberikan tanda silang (x) pada jawaban yang anda anggap paling benar !

1. Menurut sugiarto (2002.2016) melayani pesanan makan dan minum di restoran adalah...
 - a. Upaya maksimal yang diberikan oleh petugas pelayanan dari sebuah restoran untuk memenuhi harapan dan kebutuhan pelanggan sehingga tercapai kepuasan.
 - b. Upaya maksimal yang diberikan oleh sebuah restoran untuk melayani tamu.
 - c. Upaya yang diberikan restoran kepada pelanggannya.
 - d. Usaha restoran untuk memberikan kepuasan pelayanan kepada pelanggan

2. Melayani Pesanan Makanan dan Minuman di Restoran sesuai dengan Menu yang dipilih dengan menggunakan teknik-teknik pelayanan sehingga Tamu merasa puas dan untuk ingin datang kembali, merupakan pengertian dari...
 - a. *Table set-up*
 - b. *Laying Cover*
 - c. Pelayanan pesanan makan dan minum di restoran
 - d. *American service*
3. Suatu system pelayanan dimana tamu duduk di kursi menghadap meja makan, kemudian makanan dan minuman diantarkan dan disajikan, merupakan pengertian dari...
 - a. *American service*
 - b. *English service*
 - c. *Table service*
 - d. *French service*
4. Berikut ini merupakan cirri-ciri dari *American service* adalah...
 - a. Sifat pelayanannya sederhana, tidak resmi dan cepat
 - b. Memerlukan dua orang *waiter*
 - c. Pelayanan yang sifatnya formal/resmi
 - d. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidanganannya sesuai dengan selera
5. Suatu system pelayanan restoran dimana semua makanan secara lengkap (hidangan pembuka, sup, hidangan utama, hidangan penutup) telah tertata dan diatur rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan, merupakan jenis pelayanan...
 - a. *Self service*
 - b. *Table service*
 - c. *Counter service*
 - d. *Carry out service*
6.
 1. *Greeting and warm welcoming*
 2. *Beverage suggestion*
 3. *Taking order*
 4. *Order serving*
 5. *Presenting the menu*
 6. *Beverage serving and ice water pouring*

7. *Payment*
8. *Seating*
9. *Adjustment cover removing unneeded cover*
10. *Greeting*

Urutan tahap-tahap pelayanan yang benar adalah...

- a. 1-8-2-5-6-3-9-4-7-10
 - b. 8-5-6-9-4-7-10-2-1-3
 - c. 1-3-2-8-6-5-9-7-10-4
 - d. 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10
7. *Greeting and warm welcoming* adalah...
- a. Sambutan yang hangat kepada tamu yang datang
 - b. Menyajikan hidangan
 - c. Mencatat menu
 - d. Ucapan terimakasih kepada tamu yang akan beranjak meninggalkan restoran
8. *Taking order* adalah...
- a. Membantu dengan menawarkan jenis-jenis makanan
 - b. Memilih menu yang disukai
 - c. Sambutan yang hangat
 - d. Penuangan air es ke *water goblet*
9. Berikut ini hal-hal yang harus diperhatikan oleh seorang pramusaji pada saat menyajikan makanan adalah...
- a. Meletakkan makanan atau minuman sesuai pesanan tamu
 - b. Penyajian dilakukan berdasarkan urutan makanan
 - c. Mengiringi tamu sampai ke pintu restoran
 - d. Mempersiapkan bill

10. Perhatikan gambar di bawah ini !



Gambar di atas adalah...

- a. *Taking order*
 - b. *Payment*
 - c. *Adjustment cover*
 - d. *Seating the guest*
11. Perhatikan gambar di bawah ini !



Gambar di atas adalah...

- a. *Seating the guest*
 - b. *Presenting the menu*
 - c. *Payment*
 - d. *Taking order*
12. *Presenting menu* adalah...
- a. Memberikan air es
 - b. Upaya pramusaji memberikan daftar menu kepada tamu dan menjelaskannya
 - c. Memilih menu yang disulainya
 - d. Mengambil pesanan dari tamu

13. Ketika tamu beranjak meninggalkan restoran, pramusaji harus mengiringi tamu tersebut sampai ke pintu restoran, dengan tujuan agar tamu tersebut berkenaan datang kembali, merupakan pengertian dari...
- a. *Greeting*
 - b. *Order serving*
 - c. *Taking order*
 - d. *Payment*
14. Penyaji hidangan dimana tamu akan dibantu oleh pramusaji dalam memilih menu serta menjelaskan dari pada menu-menu yang disediakan oleh hotel. Sehingga tamu merasa lebih mudah dalam memesan menu yang akan dipesan. , merupakan pengertian dari...
- a. Pelayanan pesanan makan dan minum di restoran
 - b. *Service*
 - c. Tamu
 - d. Koki
15. Melaksanakan *table set-up dan clear up*. Merupakan tugas seorang...
- a. Pelayanan makan dan minum
 - b. Tamu
 - c. Koki
 - d. Pelanggan
16. Sikap utama yang harus dimiliki oleh seorang pelayan makanan dan minuman adalah...
- a. Ramah
 - b. Disiplin
 - c. Cekatan
 - d. Toleran
17. Fungsi dari pelayanan makan dan minum adalah...
- a. Penyaji hidangan dimana tamu akan dibantu oleh pramusaji dalam memilih menu serta menjelaskan dari pada menu-menu yang disediakan oleh hotel. Sehingga tamu merasa lebih mudah dalam memesan menu yang akan dipesan
 - b. Mempersiapkan hidangan untuk disajikan
 - c. Memberikan layanan tanpa fisik yang siap
 - d. Pekerjaan yang dilakukan itu merupakan ibadah

18. Salah satu karakteristik dari pelayanan makan dan minum adalah...
- a. Bersifat emosional dan rasional
 - b. *Counter service*
 - c. Pelayanan yang sifatnya formal/resmi
 - d. *Table service*
19. Ada berapa karakteristik pelayanan makan dan minum...
- a. 6
 - b. 4
 - c. 7
 - d. 5
20. Dipandang dan dirasakan secara berbeda-beda oleh setiap orang merupakan...
- a. Karakteristik pelayanan makan dan minum
 - b. Pelayanan makan dan minum
 - c. Prosedur pelayanan makan dan minum
 - d. Tujuan pelayanan makan dan minum

SMK NEGERI 1 BAGOR

DS.GANDU KEC. BAGOR KAB. NGANJUK 64461 TELP. (0358) 325401

SOAL UNTUK SIKLUS I

| | |
|------------------------|---|
| Satuan Pendidikan | : Sekolah Menengah Kejuruan |
| Program Studi Keahlian | : Tata Boga |
| Mata Pelajaran | : Tata Hidang |
| Materi | : Penataan Meja (<i>Table Set-Up</i>) |
| Alokasi Waktu | : 15 Menit |

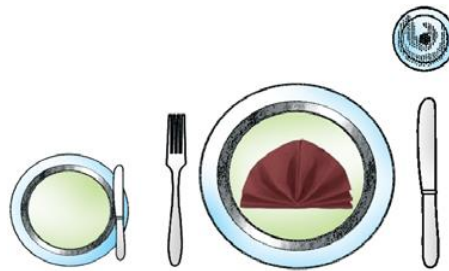
Petunjuk Umum :

1. Tulislah dahulu nama, nomor absen, dan kelas pada lebar jawaban yang tersedia
2. Kerjakan soal-soal dengan pulpen/ballpoint warna hitam
3. Periksa dan bacalah soal-soal dengan teliti sebelum anda menjawab
4. Kerjakan pada lebar jawab anda secara urut dengan menulis jawaban yang anda anggap paling benar.
5. Periksa kembali pekerjaan anda sebelum diserahkan kepada guru

Jawablah soal-soal dibawah ini dengan memberikan tanda silang (x) pada jawaban yang anda anggap paling benar !

1. Rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan. Merupakan pengertian dari...
 - a. *Table set-up*
 - b. *Laying cover*
 - c. *Table accessories*
 - d. *Side board*

2. Dalam istilah perhotelan yang di, maksud dengan *Table set-up* adalah...
- a. Rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai jenis hidangan yang akan disajikan untuk meningkatkan efisiensi kerja pramusaji dan kenyamanan pelanggan.
 - b. Menata meja makan pada restoran.
 - c. Seperangkat peralatan yang rapi, bersih dan siap pakai yang terdiri dari *chinaware* (*B&B plate* dan *tea cup* dan *saucer*), *silverware* (sendok, garpu dan pisau), *glassware* (gelas), dan *linen* (*moulton*, *table cloth* dan *napkin*), yang disusun di atas meja lengkap dan rapi untuk satu orang.
 - d. Rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan.
3. Perhatikan gambar di bawah ini !



Sebutkan peralatan apa saja yang ada pada gambar di atas...

- a. *Dinner plate, dinner spoon, dinner fork, butter spreader, B&B plate, water goblet, napkin.*
- b. *Dinner plate, dinner spoon, dinner fork, butter spreader, B&B plate, white wine glass, napkin.*
- c. *Dinner plate, dinner knife, dinner fork, butter spreader, B&B plate, white wine glass, napkin.*
- d. *Dinner plate, dinner knife, dinner fork, butter spreader, B&B plate, water goblet, napkin.*

4. Perhatikan gambar di bawah ini !



Sebutkan peralatan apa saja yang ada pada gambar di atas...

- a. *Sugar bowl, salt and pepper shaker, flower vas, candle, buku menu*
 - b. *Ashtray, salt and pepper shaker, flower vas, dan table number.*
 - c. *Sugar bowl, ashtray, table number dan flower vas*
 - d. *Salt and pepper shaker, flower vas dan table number*
5. Peralatan dari porselin seperti cangkir, piring, dan mangkuk termasuk jenis peralatan...
- a. *Silverware*
 - b. *Cutlery*
 - c. *Chinaware*
 - d. *Glassware*
6. Dibawah ini yang termasuk *Table accessories* adalah...
- a. *Water goblet*
 - b. *Salt and pepper shaker*
 - c. *Napkin*
 - d. *Side plate*
7. Gelas yang digunakan untuk hidangan daging merah adalah...
- a. *Goblet glass*
 - b. *Wine glass*
 - c. *Red wine glass*
 - d. *White wine glass*

8. Peralatan apa saja yang dibutuhkan untuk *Table set-up Basic Cover*...
 - a. *Dinner plate, dinner spoon, dinner fork, butter spreader, B&B plate, water goblet, napkin.*
 - b. *Dinner plate, dinner spoon, dinner fork, butter spreader, B&B plate, white wine glass, napkin.*
 - c. *Dinner plate, dinner knife, dinner fork, butter spreader, B&B plate, water goblet, napkin.*
 - d. *Dinner plate, dinner knife, dinner fork, butter spreader, B&B plate, white wine glass, napkin.*
9. Jenis *Table set-up* yang digunakan untuk menutupi meja makan secara lengkap seperti jamuan kenegaraan yang sifatnya formal adalah...
 - a. *Laying Cover*
 - b. *Basic Cover*
 - c. *Standart Cover*
 - d. *Elaborate Cover*
10. Untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan. Termasuk fungsi dari...
 - a. *Table set-up*
 - b. *Table accessories*
 - c. *Basic cover*
 - d. *Standart cover*
11. Istilah mengatur peralatan makan pada *table set-up* adalah...
 - a. Menata hidangan dimeja makan
 - b. Menghias meja makan
 - c. Menata peralatan dimeja makan sesuai hidangan yang disajikan
 - d. Meletakkan *accessories*

12. Berikut ini salah satu ukuran standart taplak meja untuk *table cloth* adalah...
- a. 147 cm x 147 cm, untuk meja persegi empat ukuran 90 cm x 90 cm, dan di gunakan untuk meja bulat ukuran diameter 70 cm.
 - b. 183 cm x 183 cm, untuk meja persegi empat ukuran 100 cm x 100 cm, dan di gunakan untuk meja bulat ukuran diameter 152 cm.
 - c. 163 cm x 120 cm, untuk meja persegi panjang ukuran 140 cm x 80 cm.
 - d. 150 cm x 137 cm, untuk meja persegi panjang ukuran 137 cm x 100 cm
13. Di bawah ini yang merupakan tugas seorang pramusaji adalah...
- a. Meletakkan meja
 - b. Membuat hidangan
 - c. Menata meja supaya berada pada posisi yang benar sesuai *table lay out* ataupun *sitting arrangement*.
 - d. Mencicipi hidangan.
14. Syarat yang harus diperhatikan pada penataan meja terutama peralatan jenis *fork* adalah...
- a. *Fork* diletakkan di sebelah kanan *show plate*.
 - b. *Fork* diletakkan di atas *show plate*.
 - c. *Fork* diletakkan di sebelah kiri *show plate*.
 - d. *Fork* diletakkan di sebelah kiri, kecuali yang tidak mempunyai pasangan (misal *shrimp fork*)
15. Syarat yang harus diperhatikan pada penataan meja jenis *cutlery* adalah...
- a. Diletakkan di sebelah kanan *show plate* dengan bagian tajam menghadap ke dalam.
 - b. Diletakkan di sebelah kanan *show plate* dengan bagian tajam menghadap ke luar.
 - c. Diletakkan di sebelah kiri *show plate* dengan bagian tajam menghadap ke dalam.
 - d. Diletakkan di sebelah kiri *show plate* dengan bagian tajam menghadap ke luar.
16. Syarat yang harus diperhatikan pada penataan meja jenis *silverware* adalah...
- a. Diletakkan di tengah meja.
 - b. Diletakkan di meja dengan jarak + 1,5 m dari tepi meja.
 - c. Diletakkan di sebelah kiri *show plate*.
 - d. Diletakkan di sebelah kanan *show plate*.

17. Dalam prosedur menata meja (*table set-up*) yang benar yang harus diperhatikan seorang *waiter*, salah satunya adalah *table accessories* yaitu...
- a. *Flower vas, astray, table number, ménage*
 - b. *Flower vas, dinner knife, show plate*
 - c. *Silver ware, dinner fork, dinner fork*
 - d. *Show plate, dinner fork, dinner knife*
18. a. Menyiapkan *silverware* dalam keadaan yang bersih dan siap untuk dipakai
- b. Memasang taplak meja (*laying cover*)
 - c. Letakkan *show plate* ditengah sisi meja makan dengan jarak 2 cm dari tepi meja
 - d. Meletakkan *cutlery*
 - e. Letakkan *guest napkin* diatas *show plate*
 - f. *Silverware* jenis *fork*
 - g. Memasang *molton*
 - h. Meletakkan *table accessories* (*flower vas, astray, table number, candle*)
 - i. Letakkan *silverware*
 - j. *Bread and Butter*
 - k. Meletakkan *water goblet*
- Urutan *table set-up* yang benar adalah...
- a. A-E-H-B-F-I-C-J-G-K-D
 - b. A-B-H-E-I-C-G-K-D-J-F
 - c. B-H-E-A-F-I-J-C-K-D-G
 - d. E-A-H-B-F-I-C-G-J-K-D
19. Dalam prosedur penataan meja makan (*table set-up*) jarak yang benar untuk *dinner fork* dan *dinner knife* adalah...
- a. + 20 cm
 - b. + 30 cm
 - c. + 26 cm
 - d. + 35 cm

20. Berikut ini langkah-langkah menata meja persediaan yang benar adalah...

- a. Linen disusun mulai dari *table cloth*, *slip cloth*, dan *gues napkin*. Letakkan disisi kiri meja persediaan.
- b. Linen disusun mulai dari *molton*, *table cloth*, *slip cloth* dan *guest napkin*. Letakkan di sisi kiri meja persediaan.
- c. Linen disusun mulai dari *table cloth*, *slip cloth* dan *guest napkin*. Letakkan di sisi kanan meja persediaan.
- d. Linen disusun mulai dari *molton*, *table cloth*, *slip cloth* dan *guest napkin*. Letakkan disisi kanan meja persediaan.

Daftar Kelompok Pembelajaran Kooperatif tipe STAD

| No. | Nama Kelompok | Anggota |
|-----|---------------|---|
| 1. | Garuda | Ade Fitriana Agung Setiawan Anggi Eka K. Didik Krisnanda Diyah Kusuaningsih Henik Agustinawati |
| 2. | Rajawali | Apnei Agustiana Dewi Novitasari Gatut Supriadi Kevin Septian P. Ahmad wahyudi Devia Nur Cahya |
| 3. | Elang | Al Dotori Al Fajar Anna Umatul Diah Ayu Kusuma Rini Dita Novitasari Herlin Satwinka Helmi Burhanudin |
| 4. | Cendrawasih | Ibnu Rofi Darajat Haris Widiya Pratama Ersa Prediana Eno Oka Febiola Anis Mardiana Febri Rizal Setyawan |
| 5. | Kakak tua | Andi Dhwi S. Anisa Niken Crisme Annur Fadilah Ariska Ifa Nurlia Bayu Sukma Eka Buana Budi Santoso Desy Nur Aisyah |

HAND OUT
MENGANALISIS PENATAAN MEJA
(*TABLE SET – UP*)



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 BAGOR

KELOMPOK PARIWISATA

Jl. Raya Gandu Bagor Nganjuk

A. Pengertian Table Set Up

Table cover atau *table set-up* dalam istilah perhotelan yaitu menata meja makan pada restoran. Menurut table setting adalah rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai jenis hidangan yang akan disajikan untuk meningkatkan efisiensi kerja pramusaji dan kenyamanan pelanggan. Yang dimaksud dengan *table setting* adalah rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan.



Table set-up adalah seperangkat peralatan yang rapi, bersih dan siap pakai yang terdiri dari chinaware (B&B plate dan tea cup dan saucer), silverware (sendok, garpu dan pisau), glassware (gelas), dan linen (moulton, table cloth dan napkin), yang disusun di atas meja lengkap dan rapi untuk satu orang.

B. Jenis Penataan Meja Makan

Jenis penataan meja makan berdasarkan:

1. Berdasarkan sajiannya/menu

Tata meja berdasarkan sajiannya artinya tata meja yang disesuaikan dengan menu yang akan disajikan. Apakah menu lengkap, terbatas atau minuman saja



Gambar 1. Tata meja

Sumber : Renny Trisnawati, "Lipatan Serbet",ppt



Gambar2. Cara menata hidangan

Sumber :
www.kerajaannusantara.com



Gambar 3. Tea

Sumber : www.manjur.net

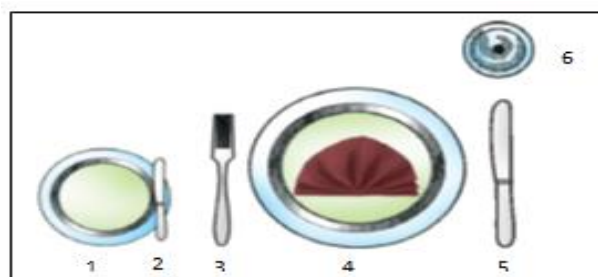
2. Berdasarkan waktu makan

Penataan meja disesuaikan dengan waktu makan yang akan disajikan yaitu untuk makanan pagi (Breakfast set-up), makan siang (Lunch set-up) atau makan malam (Dinner set-up).

3. Berdasarkan cara penawaran hidangan

Pada dasarnya *table set-up* yang harus dikuasai oleh waiter ada 3 yaitu:

a. *Basic Cover*



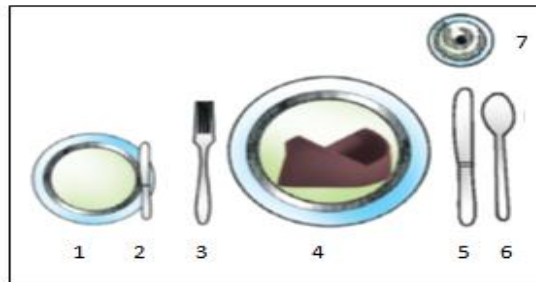
Gambar 4. *Basic Cover*

Keterangan:

- | | |
|-----------------|-----------------------|
| 1. B&B Plate | 2. B&B Knife |
| 3. Dinner Fork | 4. Show plate, napkin |
| 5. Dinner Knife | 6. Water Goblet |

b. *Standard Cover*

Standard table set-up digunakan untuk menutup meja makan pagi (breakfast) dan makan siang dan malam (lunch and dinner).



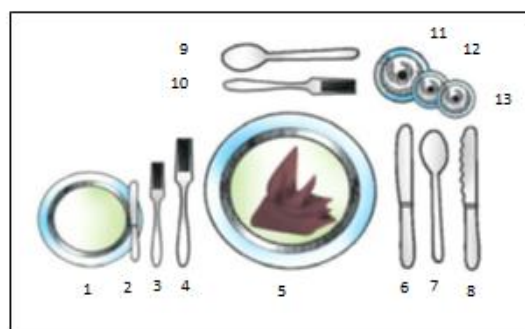
Gambar 5. *Standart Cover*

Keterangan:

- | | |
|-----------------|-----------------------|
| 1. B&B Plate | 2. B&B Knife |
| 3. Dinner Fork | 4. Show plate, napkin |
| 5. Dinner Knife | 6. Soup Spoon |
| 7. Water Goblet | |

c. *Elaborate Cover*

Elaborate *table set-up* digunakan untuk menutup meja makan secara lengkap seperti jamuan kenegaraan yang sifatnya formal.



Gambar 6. *Elaborate Cover*

Keterangan:

- | | |
|--------------|------------------|
| 1. B&B Plate | 8. Dessert Knife |
|--------------|------------------|

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 2. B&B Knife | 9. Dessert Spoon |
| 3. Dessert Fork | 10. Dessert Fork |
| 4. Dinner Fork | 11. Water Goblet |
| 5. Show plate, napkin | 12. Red wine glass |
| 6. Dinner Knife | 13. White wine glass |
| 7. Soup Spoon | |

Table setting yang sempurna adalah susunan yang rapi, alat yang bersih dan ketepatan antara alat dengan jenis hidangan. Hal yang terakhir ini yang terkadang masih sering salah, oleh karena itu perlu adanya pemahaman yang paling dasar terhadap jenis hidangan dan jenis alat.

4. Berdasarkan asal hidangan

Tata meja yang disesuaikan dengan jenis hidangan berdasarkan Negara asal, misalnya hidangan Indonesia, masakan China, masakan Jepang, masakan Eropa dan sebagainya.



Sumber :

<http://asikunik.blogspot.com/2013/06/tata-cara-makan-di-berbagai-negara.html>



Sumber :

www.bali.panduanwisata.com

Gambar 7. Penataan makanan berdasarkan Negara asal

| | |
|--|---|
|  |  |
| <p>Gambar 8. Negara cina</p> | <p>Gambar 9. Negara india</p> |
|  |  |
| <p>Gambar 10. Negara korea</p> | <p>Gambar 11. Negara jepang</p> |

a. Peralatan Menata Meja Makan

Untuk menata meja makan, hal-hal yang perlu diperhatikan terlebih dahulu yaitu:

1) Menu yang akan disajikan

Kelengkapan suatu penataan meja makan ditentukan oleh menu yang akan disajikan, karena umumnya untuk penataan meja secara continental, setiap komposisi hidangan memiliki peralatan makan tersendiri.

2) Jumlah porsi / tamu yang akan makan





Jumlah porsi dapat menentukan jumlah set alat yang dikeluarkan untuk digunakan dalam penataan meja makan.

3) Kebudayaan

Setiap hidangan suatu Negara / daerah menentukan peralatan makan yang di tata di meja makan, sebagai contoh untuk negeri Jepang, china dan korea berbeda, walaupun dari ketiga Negara tersebut sama-sama

menggunakan sumpit sebagai alat makan. Dan di Indonesia, penataan meja makan untuk suku sunda dan suku Jawa berbeda walaupun antara kedua suku ini wilayahnya berdekatan.

Peralatan yang digunakan dalam penataan meja makan adalah:

| | |
|---|---|
| <p>Cutlery :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. fish knife 2. Dinner fork 3. Dinner knife 4. Dessert fork 5. Dessert knife 6. Dessert spoon 7. Soup spoon 8. Tea spoon 9. Dinner spoon |  <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9</p> |
| <p>China ware :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. B&B plate 2. Dessert plate 3. Dinner plate 4. Show plate |  <p>1 2 3 4</p> |
| <p>Lenan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Molton 2. Serbet makan 3. Taplak meja hias 4. Taplak meja |  <p>1 2 3 4</p> |
| <p>Aksesori meja makan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. vas bunga 2. tempat lilin 3. nomor meja |  <p>1 2</p> |

| | |
|------------------------|--|
| 4. tempat lada & garam |   <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 5px;"> 3 4 </div> |
|------------------------|--|

C. Fungsi *Table Set – Up*

Untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan.

D. Syarat – syarat *Table Set – Up*

Menurut Soekresno dan Pendit (1998: 197), Pemakaian *table cloth* merupakan syarat mutlak yang harus dilaksanakan pada restoran-restoran mewah, dalam pemasangannya diperlukan pelapis yang berbahan handuk, karet atau kain tebal lainnya sebelum taplak meja tersebut dipasang. Kain tersebut biasa disebut *molton*.

Taplak meja mempunyai ukuran yang standart, seorang pramusaji perlu mengetahui ukuran taplak meja ketika akan melaksanakan *table set-up*, agar taplak yang digunakan sesuai dengan bentuk meja. Ukuran taplak meja disesuaikan dengan ukuran dan bentuk, yaitu:

- a. Ukuran 137 cm x 137 cm untuk meja persegi empat berukuran 76 cm x 76 cm. Dan untuk meja bulat dengan garis tengah 1 M.
- b. Ukuran 183 cm x 183 cm untuk meja persegi empat berukuran 1 M x 1M. Dan untuk meja bulat dengan garis tengah 152 cm.
- c. Ukuran 183 cm x 137 cm untuk meja empat persegi panjang dengan ukuran 137 cm x 76 cm.

Menurut Soekresno dan Pendit (1998: 198), dalam melakukan pemasangan taplak meja di restoran, seorang pramusaji perlu memperhatikan beberapa hal berikut ini:

- a. Meja harus sudah berada pada tempat dan posisi yang benar sesuai dengan *table lay-out* ataupun *sitting arrangement*nya.
- b. Permukaan meja harus benar-benar rata.

- c. Meja harus sudah bersih dan tidak goyah.

Syarat yang harus diperhatikan pada penataan meja (table set-up) adalah:

- a. Peralatan jenis *Fork* (garpu) diletakkan disebelah kiri kecuali yang tidak mempunyai pasangan diletakkan disebelah kanan, misalnya *shrimp fork*, *oyster fork*, *sea food fork*, yang semuanya dipakai untuk *first* (hidangan pembuka).
- b. Peralatan jenis *Cutlery* (pisau) diletakkan pada sisi kanan dengan bagian tajam menghadap ke dalam, kecuali *bread and butter plate*.
- c. Semua *silverware* diletakkan di meja dengan jarak +1,5 cm dari tepi meja.
- d. Jarak peralatan makan antara *dinner fork* dengan *dinner knife* kira-kira 26 cm dan 1 cm lebih panjang dari garis tengah *show plate* atau *dinner plate*.

E. Prosedur Menata Meja

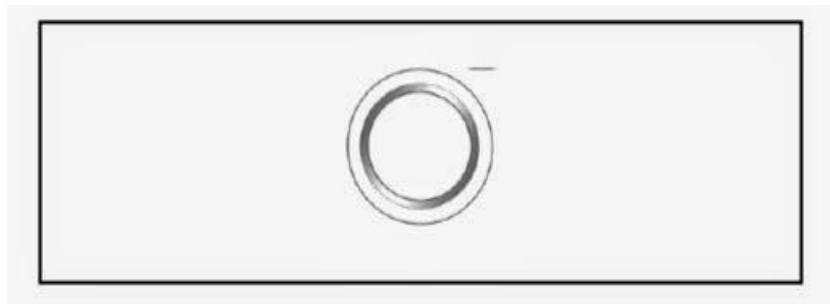
Dalam melakukan *table setting* seorang *waiter* harus mempunyai satu pedoman dalam melaksanakan tugasnya karena variasi *table setting* sangat banyak. Secara garis besar langkah-langkah melakukan *table set-up* yang digunakan sebagai pedoman dasar adalah sebagai berikut :

- a. Menyiapkan *silver ware* dalam keadaan yang bersih dan siap untuk dipakai.
- b. Memasang *molton*
- c. Memasang taplak meja (*laying cover*) dapat dilihat pada bahasan memasang taplak meja.
- d. Meletakkan *table asesories* (*flower vase*, *ashtray*, *ménage*, *table number*). Dengan ketentuan *flower vase* diletakkan tepat ditengah meja makan sebagai patokan untuk meletakkan *table assesories* yang lainnya. *Table number* diletakkan menghadap pintu utama.



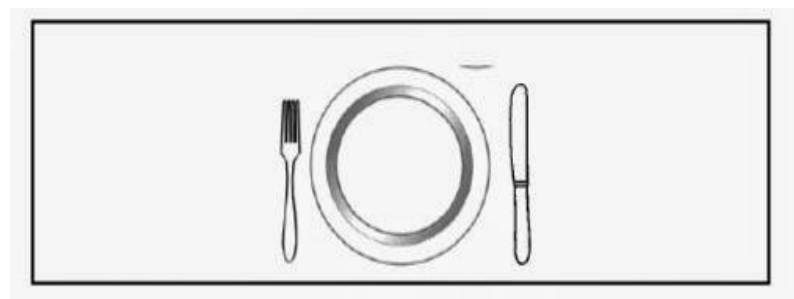
Gambar 12. *Table Accessories*

- e. Letakkan *show plate* di tengah sisi meja makan dengan jarak 2 cm dari tepi meja.



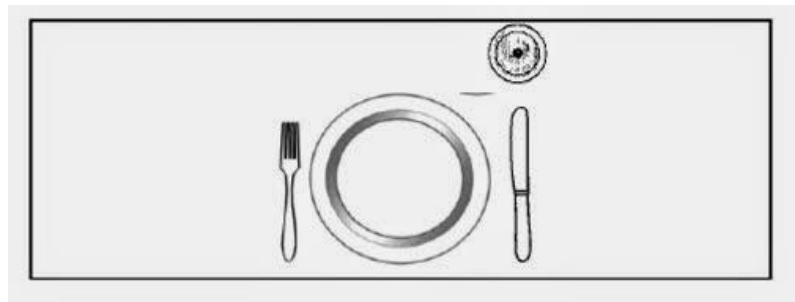
Gambar 13. *Dinner Plate*

- f. Meletakkan *cutlery* dan *silver ware* dimulai dari *dinner knife* dan *dinner fork*. *Dinner knife* diletakkan dibagian sisi kanan *show plate* dengan bagain mata pisau menghadap ke dalam. Jarak antara keduanya diperkirakan cukup untuk meletakkan *dinner plate show plate* yaitu + 26 cm. Sedangkan *dinner fork* diletakkan disebelah kiri *show plate* sejajar dengan *dinner knife*. Kedua alat ini merupakan dasar untuk meletakkan alat yang lainnya.



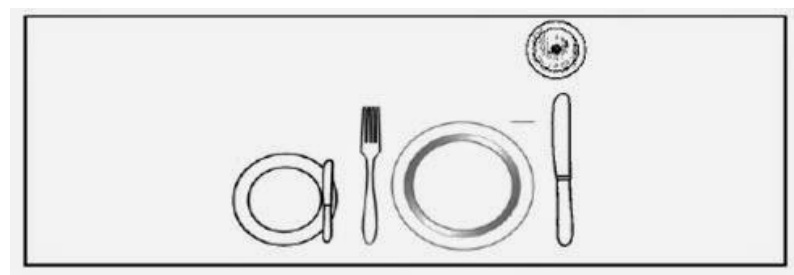
Gambar 14. *Dinner Plate, dinner fork & dinner knife.*

- g. Letakkan *silverware* yang lainnya sesuai dengan jenis hidangan dan diletakkan sesuai dengan pedoman meletakkan alat *silverware*.
- h. *Silverware* jenis garpu (*fork*) selalu diletakkan disebelah kiri kecuali yang tidak mempunyai pasangan seperti *shrimp fork*, *oyster fork*, *sea food fork* (dipakai untuk hidangan *appetizer*).
- i. Meletakkan *water goblet* + 2cm berada diatas *dinner knife*. Jika *water goblet* diikuti dengan gelas *wine* lainnya pemasangannya diletakkan dibawah *water goblet* posisinya sejajar atau serong membentuk sudut 45° dari tepi meja.



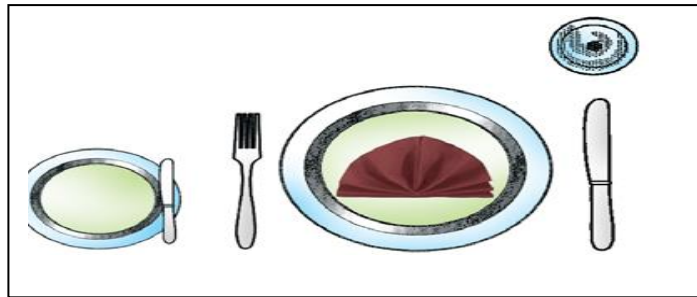
Gambar 15. *Dinner Plate, Dinner Fork & Dinner Knife, Water Goblet*

- j. *Bread and butter plate (B&B plate)* disebelah kiri garpu, sedangkan *butter spreader* diletakkan diatas piring *B&B plate*.



Gambar 16. *Dinner Plate, Dinner Fork & Dinner Knife, Water Goblet, B&B Plate.*

- k. Letakkan *guest napkin* diatas *show plate*.



Gambar 17. *Dinner Plate, Dinner Fork & Dinner Knife, Water Goblet, B&B Plate, Napkin.*

F. Menata meja persediaan (*side board*)

Sebelum melaksanakan proses menutup meja terlebih dahulu harus dipersiapkan alat-alat yang mendukung seperti:

- Seperangkat meja dan kursi makan.
- Linen* yaitu *moulton, table cloth, napkin*.
- Silverware* (peralatan dari logam seperti sendok, garpu dan pisau).
- Chinaware* (peralatan dari porselin seperti cangkir, piring, mangkuk dan lain-lain).
- Glassware* (peralatan yang terbuat dari gelas).
- Table accessories* (*salt and pepper shaker, vase of flower, table number, ashtray, sugar bowl*).

Adapun langkah-langkah menata side board adalah sebagai berikut:

- Linen* disusun mulai dari *molton, table cloth, slip cloth* dan *guest napkin*. Letakkan disisi kiri *side board*.
- Gunakan baki persegi yang sebelumnya dialas *tray cloth*. Tatalah sesuai jenisnya *knife, fork, spoon*, dan *B & B plate*.

HAND OUT
MENENTUKAN PELAYANAN
MAKAN DAN MINUM DI RESTORAN



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 BAGOR
KELOMPOK PARIWISATA
Jl. Raya Gandu Bagor Nganjuk

A. Pengertian Pelayanan

D

efinisi dari pelayanan itu sendiri menurut Sugiarto (2002:216) adalah upaya maksimal yang diberikan oleh petugas pelayanan dari sebuah perusahaan industri untuk memenuhi harapan dan kebutuhan pelanggan sehingga tercapai kepuasan. Pengertian Pelayanan di Restoran adalah Melayani Pesanan Makanan dan Minuman di Restoran sesuai dengan Menu yang dipilih dengan menggunakan teknik-teknik pelayanan sehingga Tamu merasa puas dan untuk ingin datang kembali.

B. Fungsi melayani pesanan makan dan minum di Restoran

Salah satu fungsi pelayanan restoran adalah sebagai penyaji hidangan dimana tamu akan dibantu oleh pramusaji dalam memilih menu serta menjelaskan dari pada menu-menu yang disediakan oleh hotel. Sehingga tamu merasa lebih mudah dalam memesan menu yang akan dipesan.

C. Jenis-Jenis Pelayanan

Jenis pelayanan makanan dan minuman dapat dibedakan menjadi 4 macam yaitu:

a. *Table service*

Suatu sistem pelayanan dimana tamu duduk di kursi menghadap meja makan. Kemudian makanan dan minuman diantarkan dan disajikan. *Table service* ini umumnya dibedakan menjadi 4 kategori yaitu:

1) *American service* (sistem pelayanan ala Amerika)

Mempunyai ciri-ciri antara lain sebagai berikut:

- a) Sifat pelayanannya sederhana, tidak resmi, dan cepat.
- b) Makanan sudah siap ditata dan diatur di atas piring.
- c) Disajikan kepada tamu dari sebelah kiri.

d) Piring kotor diangkat dari sebelah kanan.

2) *English service* (sistem pelayanan ala Inggris)

Pelayanan ini digunakan oleh keluarga bangsawan di Inggris. Makanan tersedia di meja dan diatur oleh nyonya rumah dalam piring dan dihidangkan kepada tamunya dan nyonya rumah tersebut biasa disebut *hostess*. Jadi, *service* ini banyak digunakan di rumah tangga. Contoh yang paling umum adalah jika ada yang berulang tahun, maka yang berulang tahun akan memotong kue dan langsung memberikannya kepada tamu.

3) *French service*

French service adalah suatu tipe pelayanan yang sifatnya formal/resmi. Awalnya pelayanan ini digunakan untuk tamu bangsawan. Sekarang ini disukai untuk orang yang ingin mendapatkan pelayanan yang mewah. Makanan satu persatu datang dari dapur dan setibanya di ruang *restaurant* dimatangkan dekat tamu dengan menggunakan "*range oven* atau *rechaud oven*". Setelah matang ditata atau disusun di atas *oval platter* dengan menggunakan *gueridon* dan dihias dengan hiasan yang baik kemudian satu persatu hidangan tersebut ditawarkan oleh *waiter* secara berurutan kepada tamu. Pelayanan jenis ini mempunyai ciri menyajikan makanan utama secara utuh. Bila tamu telah memilih bagian dari hidangan makanan yang disukai, kemudian dipotong oleh *waiter* yang telah ahli serta disajikan langsung ke atas piring tamu, yang terbuat dari peralatan *service* serta dekorasi yang baik dan mahal.

4) *Russian service*

Pelayanan jenis ini sering disebut juga dengan *modified french service* karena dalam beberapa hal mempunyai kesamaan dengan *french service*. Pelayanan ala *rusia* sifatnya sangat formal, mewah dan para tamu merasa mendapatkan perhatian yang luar biasa dari petugas. Perbedaan yang menonjol antara *rusian* dengan *french* adalah:

a) *Russian service* memerlukan seorang *waiter*, sedangkan *French service* memerlukan dua orang *waiter*.

b) Makanan yang disajikan pada *russian service* disiapkan sepenuhnya di dapur, sedangkan *french service* sebagian disiapkan di dapur dan di restoran.

b. *Counter service*

Suatu sistem pelayanan dimana para tamu datang, lalu duduk di *counter*. Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap, maka akan disajikan kepada tamu di atas *counter*. Petugas yang menyajikan bisa *waiter* ataupun juru masaknya. Pelayanan ini lebih praktis, hemat tenaga, dan waktu.

c. *Self service*

Self service atau *buffet service* adalah suatu sistem pelayanan restoran di mana semua makanan secara lengkap (hidangan pembuka, sup, hidangan utama, hidangan penutup) telah tertata dan diatur rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera.

d. *Carry out service*

Carry out service lebih dikenal dengan istilah *take out service* yaitu sistem pelayanan dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap ataupun disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam kotak untuk dibawa pergi. Jadi, makanan tidak dinikmati di tempat.

D. Karakteristik pelayanan makan dan minum di restoran

- a. Bersifat *intangible* dan tidak dapat diukur
- b. Bersifat emosional dan rasional
- c. Bobot layanan tergantung kepada harapan penerima pelayanan
- d. Jasa dijual tapi tidak untuk dimiliki
- e. Merupakan proses yang segera

- f. Dipandang dan dirasakan secara berbeda-beda oleh setiap orang

E. Tahap-Tahap Pelayanan

Secara umum pelayanan pada tamu-tamu yang berkunjung dapat dibagi dalam tahapan-tahapan sejak mulai kedatangan tamu masuk sampai tamu selesai, tahapan tersebut dimulai dari proses penyambutan ketika tamu tiba sampai kepada proses melepaskan tamu. Menurut Marsum W.A (1993:319), tahap-tahap pelayanan adalah sebagai berikut :

a. *Greeting and Warm Welcoming.*

Greeter atau penyapa tamu, dengan memberikan sambutan yang hangat dan ramah pada tamu yang datang ke restoran tersebut. Memberikan greeting dengan ikut menyebut nama tamu adalah merupakan pujian yang sangat berharga seseorang pelaksana restoran berusaha untuk mengetahui nama yang datang ke restoran serta mengingat nama tamu tersebut. Berikut ini gambar *greeting the guest* dapat lihat pada gambar 1.



Gambar 1. *greeting the guest*

b. *Seating*

First impression yang manis tidak dirusak dengan membiarkan tamu itu berjalan sendiri memasuki ruangan untuk mencari kursi yang disenanginya. Tamu di *Escord* ke tempat yang diperkirakan sesuai dengan keinginannya. Bila tamu berkesan dengan tempat yang ditujukan, tarik kursinya sedikit ke belakang agar tamu dapat masuk antara ruangan meja dengan kursi tersebut. Selanjutnya menolakkan

kursi secara perlahan, sehingga praktis tamu tersebut akan duduk. Berikut ini gambar *seating the guest* dapat lihat pada gambar 2.



Gambar 2. Seating The Guest

c. *Beverage Suggestion*

Sering kali pramusaji melakukan kesalahan sehingga kesan pertama tamu tidak memuaskan, tamu yang datang dalam keadaan haus harus disuguhkan air es tersebut biasanya kurang berkesan untuk memesan minuman atau menolak tawaran minuman yang disampaikan. Ini disebabkan karena dahaganya telah hilang oleh air es tersebut, oleh sebab itu sebaiknya tawarkan dengan memberikan minuman yang berkualitas yang tersedia dan diperkirakan sesuai dengan tamu tersebut.

d. *Presenting the Menu*

Setelah mencatat dengan cermat semua pesanan minuman tersebut, sebelum beranjak untuk melaksanakan pesanan itu, pramusaji harus memberikan daftar tamu kepada setiap tamu. Daftar menu yang diberikan harus daftar yang bersih dan merupakan A La Carte menu. Selama pramusaji mempersiapkan pesanan minuman, para tamu akan mempunyai waktu yang cukup.

e. *Beverage Serving and Ice Water Pouring*

Selama tamu memilih menu yang disukainya, pramusaji mempunyai kesempatan untuk mempersiapkan pesanan minuman tadi, penyajian minuman dapat diikuti dengan penuangan air es ke *water goblet* yang telah si *set-up* di depan tamu. Penyajian makanan harus dilakukan dengan tangan kanan dari sebelah kanan tamu.



Gambar 3. *Beverage Suggestion*

f. *Taking Order*

Setelah penyajian minuman dan air es diselesaikan, jangan meletakkan *water jug* di meja makan, tetapi diletakkan di *trolley* atau dikembalikan ke *side stand*. Tugas berikutnya ialah mengambil pesanan dari tamu. Namun demikian tidak sedikit dari para tamu yang sejauh itu belum berhasil membuat atau menentukan pilihannya. Di dalam kondisi demikian peran pramusaji sangat diharapkan untuk membantu pramusaji dapat membantu dengan menawarkan jenis-jenis makanan yang terbaik yang merupakan hidangan unggulan dari restoran tersebut. Gambar *taking order* dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. *Taking Order*

g. *Adjustment Covers removing Unneeded Cover.*

Setiap jenis makanan yang disajikan restoran menggunakan peralatan yang berbeda-beda, maka seorang pramusaji harus mengetahui dengan pasti peralatan apa saja yang dibutuhkan untuk setiap jenis makanan. Prosedur penggantian atau penambahan peralatan disesuaikan dengan pesanan tamu yang dilakukan oleh

pramusaji setelah mencatat serta mengulangi seluruh pesanan tamu. Pada saat penyesuaian alat apabila meja tamu tidak cukup menampung seluruh peralatan yang dibutuhkan maka pramusaji dapat mengangkat peralatan yang tidak diperlukan dari atas meja. Gambar adjustment cover dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. *Adjustment Cover*

h. Order Serving

Pramusaji harus menghidangkan makanan yang telah diproses oleh bagian dapur dihadapan tamu yang memesan. Penyajian dilakukan berdasarkan urutan makanan, makanan panas harus disajikan dalam keadaan panas sedangkan makanan dingin harus disajikan dalam keadaan dingin. Yang harus disajikan dalam keadaan dingin. Yang harus diperhatikan oleh pramusaji pada saat menyajikan makanan adalah :

- a. Tamu wanita harus didahulukan.
- b. Orang tua dan anak-anak harus mendapatkan perhatian yang khusus.
- c. Selalu mengucapkan permisi saat memberikan makanan ataupun minuman kepada tamu.
- d. Meletakkan makanan atau minuman sesuai pesanan tamu.
- e. Meletakkan makanan dan minuman dengan hati-hati agar makanan tidak tumpah dan tidak mengotori pakaian tamu.
- f. Ketika menyajikan makanan hendaknya tamu yang duduk dalam satu meja menyajikan makanannya secara bersama-sama.
- g. Selalu memperhatikan serta menjaga air minuman tidak sampai kosong, bila sudah habis tanyakan apakah tamu ingin

menambahnya kembali, bila tidak angkatlah gelas-gelas yang telah kosong. Tidak berdiri terlalu dekat dengan meja tamu pada saat tamu menikmati makanan dan minuman.

- h. Selalu siap ditempat / *station* masing-masing agar dapat segera memberi pertolongan atau pelayanan bagi tamu yang membutuhkannya.
- i. Tidak ikut mendengarkan percakapan tamu.

i. Payment

Setelah tamu selesai dengan hidanganannya, langkah berikutnya adalah mempersiapkan *bill*. *Guest bill* tersebut dipersiapkan oleh kasir restoran dan selanjutnya diserahkan oleh pramusaji kepada tamu dengan *menggunakan bill tray* dan *guest bill* diletakkan di atas *tray* tersebut dalam keadaan tertutup. Jika tamu membayar secara tunai maka uang pembayaran tamu tersebut dihitung dihadapannya, segera uang kembalian dikembalikan pada tamu jika ada. Gambar payment dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6. *Payment*

j. Greeting

Ketika tamu beranjak meninggalkan restoran, pramusaji harus megiringi tamu tersebut sampai ke pintu restoran dengan tujuan agar tamu tersebut berkenan datang kembali. Kepada tamu tersebut harus diucapkan terima kasih disertai harapan agar tamu tersebut merasa puas dengan sajian makanan dan ditutup dengan ungkapan harapan agar tamu itu kembali lagi.

MENGANALISIS PENATAAN MEJA (TABLE SET-UP)



Kompetensi Dasar

Menganalisis Penataan Meja (*Table Set-Up*)



Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari penataan meja (*Table Set-up*), Peserta didik mampu :

- 1. Mendiskripsikan pengertian penataan meja (*table set-up*)**
- 2. Menyebutkan fungsi penataan meja (*table set-up*)**
- 3. Menyebutkan jenis penataan meja (*table set-up*)**
- 4. Mendeskripsikan syarat-syarat menata meja (*table set-up*)**
- 5. Mendeskripsikan prosedur menata meja (*table set-up*)**
- 6. Mendeskripsikan prosedur menata meja persediaan (*side board*)**

**Lihatlah gambar di bawah ini:
Gambar apa yang ada digambar?**







PENGERTIAN TABLE SET-UP

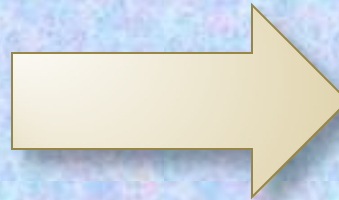


Table set-up adalah rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan.

FUNGSI TABLE SET-UP

Untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan.



JENIS-JENIS TABLE SET-UP

Basic Cover

Standard Cover

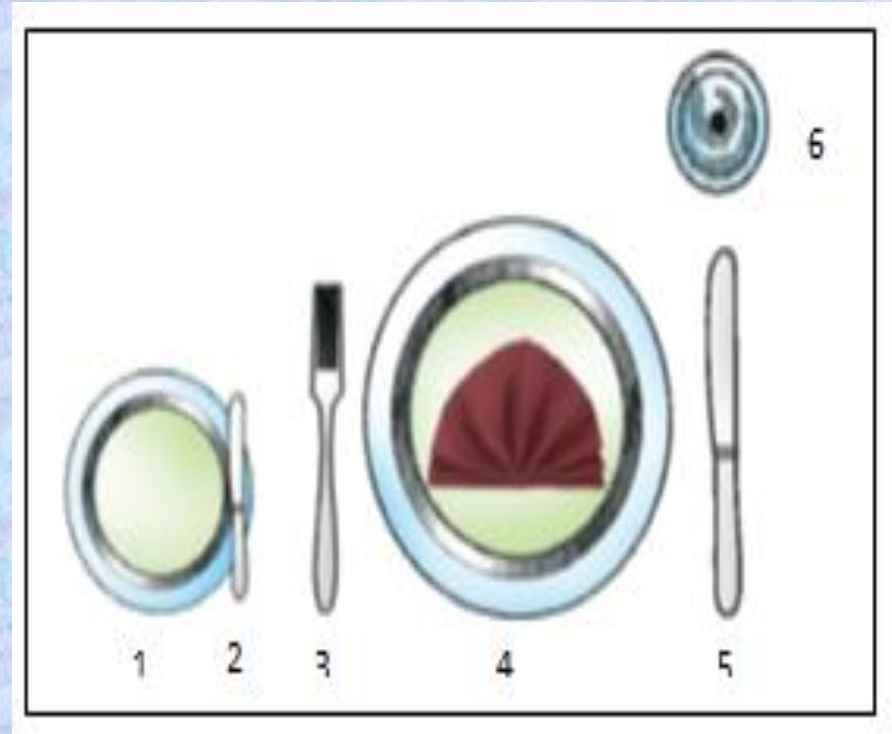
Elaborate Cover



BASIC COVER

Keterangan:

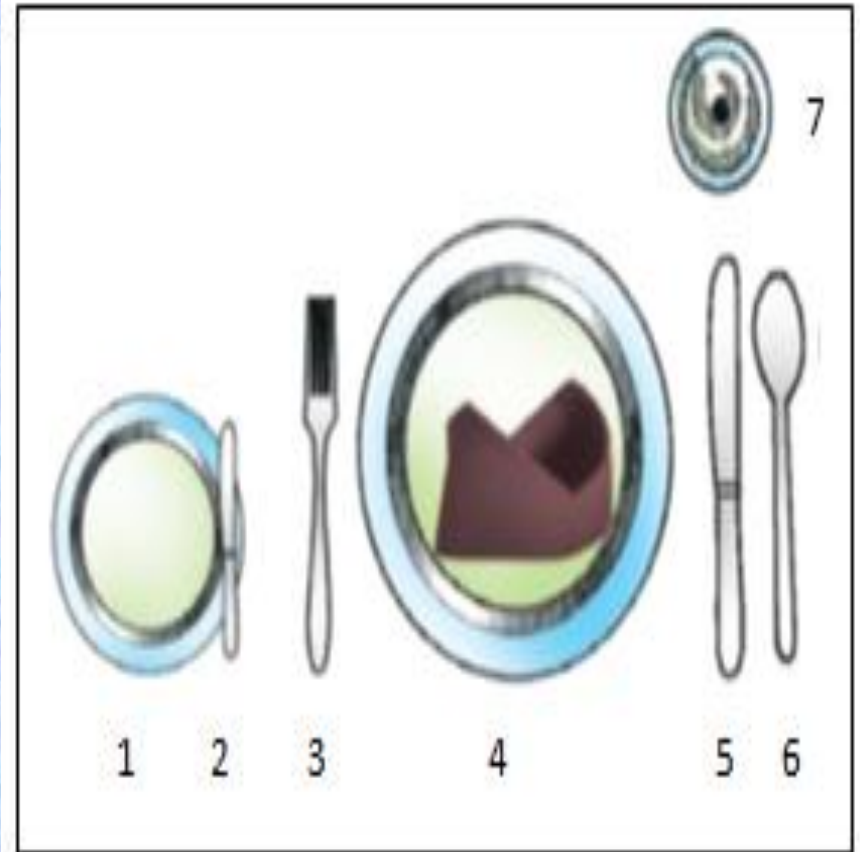
- 1. B&B Plate**
- 2. B&B Knife**
- 3. Dinner Fork**
- 4. Show plate, napkin**
- 5. Dinner Knife**
- 6. Water Goblet**



STANDARD COVER

Keterangan:

1. B&B Plate
2. B&B Knife
3. Dinner Fork
4. Show plate, napkin
5. Dinner Knife
6. Soup Spoon
7. Water Goblet



ELABORATE COVER

Keterangan :

B&B Plate

B&B Knife

Dessert Fork

Dinner Fork

Show plate, napkin

Dinner Knife

Soup Spoon

Dessert Knife

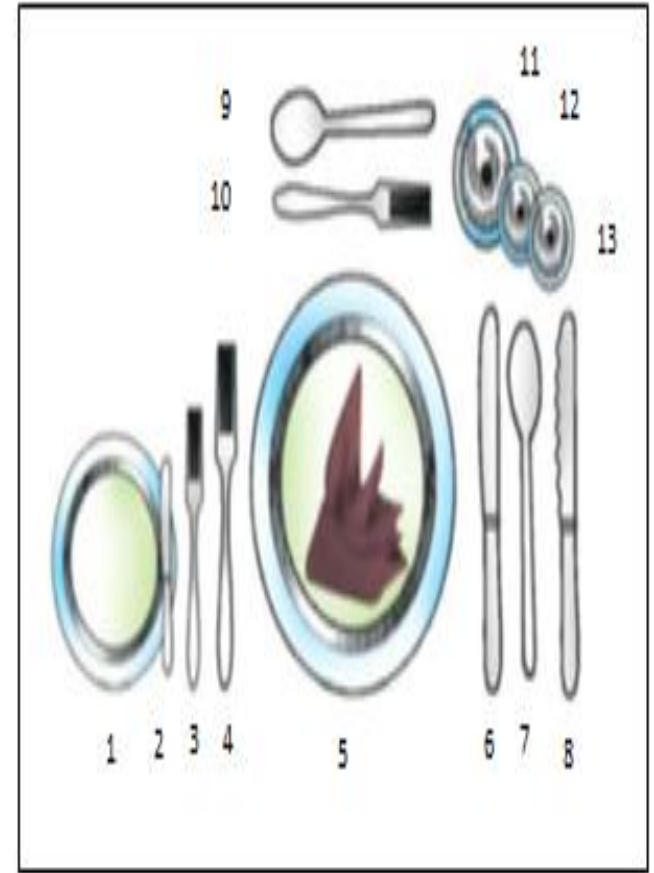
Dessert Spoon

Dessert Fork

Water Goblet

Red wine glass

White wine glass



SYARAT-SYARAT *TABLE SET-UP*

Peralatan jenis *Fork* (garpu) diletakkan disebelah kiri kecuali yang tidak mempunyai pasangan diletakkan disebelah kanan, misalnya *shrimp fork*, *oyster fork*, *sea food fork*, yang semuanya dipakai untuk *first* (hidangan pembuka).

Peralatan jenis *Cutlery* (pisau) diletakkan pada sisi kanan dengan bagian tajam menghadap ke dalam, kecuali *bread and butter plate*.

Semua *silverware* diletakkan di meja dengan jarak +1,5 cm dari tepi meja.

Jarak peralatan makan antara *dinner fork* dengan *dinner knife* kira-kira 26 cm dan 1 cm lebih panjang dari garis tengah *show plate* atau *dinner plate*.

PROSEDUR TABLE SET-UP

Menyiapkan *silver ware* dalam keadaan yang bersih dan siap untuk dipakai.

Memasang *molton*

Memasang taplak meja (*laying cover*) dapat dilihat pada bahasan memasang taplak meja.

Meletakkan *table asesories* (*flower vase, ashtray, ménage, table number*). Dengan ketentuan *flower vase* diletakkan tepat ditengah meja makan sebagai patokan untuk meletakkan *table assesories* yang lainnya. *Table number* diletakkan menghadap pintu utama.

LANJUTAN...

Letakkan *show plate* di tengah sisi meja makan dengan jarak 2 cm dari tepi meja

Meletakkan *cutlery* dan *silver ware* dimulai dari *dinner knife* dan *dinner fork*. *Dinner knife* diletakkan dibagian sisi kanan *show plate* dengan bagian mata pisau menghadap ke dalam. Jarak antara keduanya diperkirakan cukup untuk meletakkan *dinner plate* *show plate* yaitu + 26 cm. Sedangkan *dinner fork* diletakkan disebelah kiri *show plate* sejajar dengan *dinner knife*. Kedua alat ini merupakan dasar untuk meletakkan alat yang lainnya.

Letakkan *silverware* yang lainnya sesuai dengan jenis hidangan dan diletakkan sesuai dengan pedoman meletakkan alat *silverware*.

LANJUTAN...

Silverware jenis garpu (fork) selalu diletakkan disebelah kiri kecuali yang tidak mempunyai pasangan seperti shrimp fork, oyster fork, sea food fork (dipakai untuk hidangan appetizer).

Meletakkan water goblet + 2cm berada diatas dinner knife. Jika water goblet diikuti dengan gelas wine lainnya pemasangannya diletakkan dibawah water goblet posisinya sejajar atau serong membentuk sudut 45° dari tepi meja.

Bread and butter plate (B&B plate) disebelah kiri garpu, sedangkan butter spreader diletakkan diatas piring B&B plate.

Letakkan guest napkin diatas show plate.

PROSEDUR SIDE BOARD

- 1. *Linen* disusun mulai dari *molton*, *table cloth*, *slip cloth* dan *guest napkin*. Letakkan disisi kiri *side board*.**
- 2. Gunakan baki persegi yang sebelumnya dialas *tray cloth*. Tatalah sesuai jenisnya *knife*, *fork*, *spoon*, dan *B & B plate*.**

A waiter in a white shirt, black bow tie, and black vest is holding a silver tray. The text is overlaid on the image.

PETUGAS PELAYANAN MAKAN DAN MINUM DI RESTORAN

Kompetensi Dasar

Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran



Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari pelayanan makan dan minum, peserta didik mampu :

1. Mendiskripsikan pengertian pelayanan makan dan minum di restoran

2. Menyebutkan fungsi pelayanan makan dan minum di restoran

3. Menyebutkan jenis pelayanan makan dan minum di restoran

4. Mendeskripsikan karakteristik pelayanan makan dan minum di restoran

5. Mendeskripsikan prosedur pelayanan makan dan minum di restoran

Lihatlah gambar di bawah ini:

Gambar apa saja yang ada



Greeting the guest



Seating The Guest



Beverage Suggestion



Taking Order

Pengertian Pelayanan Makan dan Minum



Melayani Pesanan Makanan dan Minuman di Restoran sesuai dengan Menu yang dipilih dengan menggunakan teknik-teknik pelayanan sehingga Tamu merasa puas dan untuk ingin datang kembali.

Fungsi Pelayanan Makan dan Minum

Sebagai penyaji hidangan dimana tamu akan dibantu oleh pramusaji dalam memilih menu serta menjelaskan dari pada menu-menu yang disediakan oleh hotel. Sehingga tamu merasa lebih mudah dalam memesan menu yang akan dipesan.



Jenis- jenis Pelayanan



- 1. Table service***
- 2. Counter service***
- 3. Self service***
- 4. Carry out service***



***Table Service* dibedakan menjadi 4 kategori :**

- 1. *American Service***
- 2. *English Service***
- 3. *French Service***
- 4. *Russian Service***



a. *American service*

○Ciri-ciri antara lain:

- 1. Sifat pelayanannya sederhana, tidak resmi, dan cepat.**
- 2. Makanan sudah siap ditata dan diatur di atas piring.**
- 3. Disajikan kepada tamu dari sebelah kiri.**
- 4. Piring kotor diangkat dari sebelah kanan.**

b. English service

Pelayanan ini digunakan oleh keluarga bangsawan di Inggris. Makanan tersedia di meja dan diatur oleh nyonya rumah dalam piring dan dihidangkan kepada tamunya dan nyonya rumah tersebut



c. French service



Pelayanan jenis ini mempunyai ciri menyajikan makanan utama secara utuh. Bila tamu telah memilih bagian dari hidangan makanan yang disukai, kemudian dipotong oleh waiter yang telah ahli serta disajikan langsung ke atas piring tamu

d. Russian service

Makanan yang disajikan pada *russian service* disiapkan sepenuhnya di dapur, sedangkan *french service* sebagian disiapkan di dapur dan di restoran.



Counter Service

Suatu sistem pelayanan dimana para tamu datang, lalu duduk di *counter*. Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap, maka akan disajikan kepada tamu di atas *counter*. Petugas yang menyajikan bisa *waiter* ataupun juru masaknya. Pelayanan ini lebih praktis, hemat tenaga, dan waktu.

Self Service

Self service atau *buffet service* adalah suatu sistem pelayanan restoran di mana semua makanan secara lengkap (hidangan pembuka, sup, hidangan utama, hidangan penutup) telah tertata dan diatur rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan.

Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera.

Carry out service

Carry out service lebih dikenal dengan istilah *take out service* yaitu sistem pelayanan dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap ataupun disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam kotak untuk dibawa pergi. Jadi, makanan tidak dinikmati di tempat.



Karakteristik Pelayanan

Bersifat *intangible* dan tidak dapat diukur

Bersifat emosional dan rasional

Bobot layanan tergantung kepada harapan penerima pelayanan

Jasa dijual tapi tidak untuk dimiliki

Merupakan proses yang segera

Dipandang dan dirasakan secara berbeda-beda oleh setiap orang

Tahap-tahap pelayanan

Greeting and Warm Welcoming.

Seating

Beverage Suggestion

Presenting the Menu

Beverage Serving and Ice Water Pouring

Taking Order

Adjustment Covers removing Unneeded Cover.

Order Serving

Payment

Greeting

Thank You!



HASIL UJI COBA VALIDITAS BUTIR SOAL SIKLUS I

| No. | <i>Point Biser</i> | Validitas | <i>Prop Correct</i> | Tingkat Kesukaran | Daya Beda |
|------------|-------------------------------|------------------|--------------------------------|------------------------------|------------------|
| 1. | 0.316 | Valid | 0.400 | Sedang | 0.401 |
| 2. | 0.387 | Valid | 0.120 | Sukar | 0.387 |
| 3. | -9.000 | Tidak Valid | 0.000 | Sukar | -9.000 |
| 4. | 0.575 | Valid | 0.280 | Sukar | 0.767 |
| 5. | 0.767 | Valid | 0.240 | Sukar | 1.000 |
| 6. | 0.676 | Valid | 0.280 | Sukar | 0.901 |
| 7. | 0.614 | Valid | 0.320 | Sedang | 0.801 |
| 8. | -0.325 | Tidak Valid | 0.240 | Sukar | -0.446 |
| 9. | 0.856 | Valid | 0.240 | Sukar | 1.000 |
| 10. | 0.810 | Valid | 0.280 | Sukar | 1.000 |
| 11. | 0.577 | Valid | 0.360 | Sedang | 0.741 |
| 12. | 0.646 | Valid | 0.320 | Sedang | 0.843 |
| 13. | 0.726 | Valid | 0.280 | Sukar | 0.968 |
| 14. | -0.131 | Tidak Valid | 0.240 | Sukar | -0.180 |
| 15. | -0.237 | Tidak Valid | 0.240 | Sukar | -0.325 |
| 16. | 0.709 | Valid | 0.280 | Sukar | 0.946 |
| 17. | 0.899 | Valid | 0.200 | Sukar | 1.000 |
| 18. | 0.801 | Valid | 0.160 | Sukar | 1.000 |
| 19. | 0.740 | Valid | 0.160 | Sukar | 1.000 |
| 20. | 0.785 | Valid | 0.240 | Sukar | 1.000 |
| 21. | 0.692 | Valid | 0.280 | Sukar | 0.924 |
| 22. | 0.767 | Valid | 0.240 | Sukar | 1.000 |
| 23. | -0.418 | Tidak Valid | 0.320 | Sedang | -0.545 |
| 24. | 0.566 | Valid | 0.320 | Sedang | 0.738 |
| 25. | 0.711 | Valid | 0.200 | Sukar | 1.000 |

HASIL UJI COBA VALIDASI BUTIR SOAL SIKLUS II

| No. | <i>Point Biser</i> | Validitas | <i>Prop Correct</i> | Tingkat Kesukaran | Daya Beda |
|------------|---------------------------|------------------|----------------------------|--------------------------|------------------|
| 1. | 0.390 | Valid | 0.370 | Sedang | 0.342 |
| 2. | 0.326 | Valid | 0.111 | Sukar | 0.541 |
| 3. | -9.000 | Tidak Valid | 0.000 | Sukar | -9.000 |
| 4. | 0.880 | Valid | 0.370 | Sedang | 1.000 |
| 5. | 0.811 | Valid | 0.370 | Sedang | 1.000 |
| 6. | -0.061 | Tidak Valid | 0.185 | Sukar | -0.089 |
| 7. | 0.770 | Valid | 0.333 | Sedang | 0.998 |
| 8. | 0.900 | Valid | 0.333 | Sedang | 1.000 |
| 9. | 0.900 | Valid | 0.333 | Sedang | 1.000 |
| 10. | 0.792 | Valid | 0.444 | Sedang | 0.996 |
| 11. | 0.666 | Valid | 0.481 | Sedang | 0.836 |
| 12. | 0.373 | Valid | 0.111 | Sukar | 0.453 |
| 13. | 0.744 | Valid | 0.481 | Sedang | 0.933 |
| 14. | 0.842 | Valid | 0.296 | Sedang | 1.000 |
| 15. | -0.132 | Tidak Valid | 0.148 | Sukar | -0.202 |
| 16. | 0.754 | Valid | 0.407 | Sedang | 0.954 |
| 17. | 0.833 | Valid | 0.407 | Sedang | 1.000 |
| 18. | 0.808 | Valid | 0.556 | Sedang | 1.000 |
| 19. | 0.834 | Valid | 0.370 | Sedang | 1.000 |
| 20. | 0.720 | Valid | 0.407 | Sedang | 0.911 |
| 21. | 0.769 | Valid | 0.296 | Sedang | 1.000 |
| 22. | 0.834 | Valid | 0.370 | Sedang | 1.000 |
| 23. | 0.900 | Valid | 0.333 | Sedang | 1.000 |
| 24. | -0.202 | Tidak Valid | 0.222 | Sukar | -0.282 |
| 25. | -0.275 | Tidak Valid | 0.111 | Sukar | -0.456 |

KRITERIA PEMILIHAN SOAL PILIHAN GANDA

| No. | Kategori | Koefisien | Keterangan |
|-----|-------------------|---------------|--------------|
| 1. | Tingkat Kesukaran | < 0.10 | Sangat Sukar |
| 2. | Tingkat Kesukaran | 0.10 s.d 0.29 | Sukar |
| 3. | Tingkat Kesukaran | 0.30 s.d 0.70 | Sedang |
| 4. | Tingkat Kesukaran | 0.70 s.d 0.90 | Mudah |
| 5. | Tingkat Kesukaran | > 0.90 | Sangat Mudah |
| 6. | Daya Beda | > 0.30 | Diterima |
| 7. | Daya Beda | 0.10 s.d 0.29 | Direvisi |
| 8. | Daya Beda | < 0.10 | Ditolak |

HASIL ANALISIS UJI COBA INSTRUMEN SIKLUS I

| No. | Kriteria | Skor |
|-----|----------------|--------------|
| 1. | N of Items | 25 |
| 2. | N of Examinees | 25 |
| 3. | Mean | 6.240 |
| 4. | Variance | 28.262 |
| 5. | Std. Dev. | 5.316 |
| 6. | Skew | 1.224 |
| 7. | Kurtosis | 0.116 |
| 8. | Minimum | 1.000 |
| 9. | Maximum | 20.000 |
| 10. | Median | 4.000 |
| 11. | Alpha | 0.875 |
| 12. | SEM | 1.879 |
| 13. | Mean P | 0.250 |
| 14. | Mean Item-Tot | 0.515 |
| 15. | Mean Biserial | 0.663 |

HASIL ANALISIS UJI COBA INSTRUMEN SIKLUS II

| No. | Kriteria | Skor |
|-----|----------------|--------------|
| 1. | N of Items | 25 |
| 2. | N of Examinees | 27 |
| 3. | Mean | 7.852 |
| 4. | Variance | 44.422 |
| 5. | Std. Dev. | 6.665 |
| 6. | Skew | 0.428 |
| 7. | Kurtosis | -1.416 |
| 8. | Minimum | 0.000 |
| 9. | Maximum | 19.000 |
| 10. | Median | 5.000 |
| 11. | Alpha | 0.926 |
| 12. | SEM | 1.814 |
| 13. | Mean P | 0.314 |
| 14. | Mean Item-Tot | 0.578 |
| 15. | Mean Biserial | 0.701 |

DAFTAR NAMA SISWA
UPTD SMK NEGERI 1 BAGOR
TAHUN PELAJARAN 2015/2016

KELAS : XI Jasa Boga 1

Wali Kelas : Sumarsih, S.Pd

| No. | No. Induk | Nama Siswa | L/P | Pertemuan Ke | | | | | Absensi | | | |
|-----|----------------|--------------------------|-----|--------------|---|---|---|---|---------|---|---|-----|
| | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | A | I | S | JML |
| 1. | 2590 / 471.107 | Ade Fitriana | P | | | | | | | | | |
| 2. | 2591 / 472.107 | Agung Setiawan | P | | | | | | | | | |
| 3. | 2592 / 473.107 | Ahmad Wahyudi | L | | | | | | | | | |
| 4. | 2593 / 474.107 | A'inun Oktafianti | P | | | | | | | | | |
| 5. | 2574 / 475.107 | Al Dotori Al Fajar | L | | | | | | | | | |
| 6. | 2595 / 476.107 | Andi Dhwi Syanjaya | L | | | | | | | | | |
| 7. | 2596 / 477.107 | Anggi Eka Kurniasari | P | | | | | | | | | |
| 8. | 2597 / 478.107 | Anis Mardiana | P | | | | | | | | | |
| 9. | 2598 / 479.107 | Anisa Niken Crisme | P | | | | | | | | | |
| 10. | 2599 / 480.107 | Anna Ummatul M. | P | | | | | | | | | |
| 11. | 2600 / 481.107 | Annur Fadlilah | P | | | | | | | | | |
| 12. | 2601 / 482.107 | Apnei Agustiana | P | | | | | | | | | |
| 13. | 2602 / 483.107 | Ariska Ifa Nurlia | P | | | | | | | | | |
| 14. | 2603 / 484.107 | Bayu Sukma Eka Buana | L | | | | | | | | | |
| 15. | 2604 / 485.107 | Budi Santoso | L | | | | | | | | | |
| 16. | 2607 / 486.107 | Desy Nur Aisyah | P | | | | | | | | | |
| 17. | 2608 / 487.107 | Devia Nur Cahya | P | | | | | | | | | |
| 18. | 2609 / 488.107 | Dewi Novitasari | P | | | | | | | | | |
| 19. | 2610 / 489.107 | Diah Ayu Kusuma Rini | P | | | | | | | | | |
| 20. | 2611 / 490.107 | Didik Krisnanda | L | | | | | | | | | |
| 21. | 2612 / 491.107 | Dita Novita Sari | P | | | | | | | | | |
| 22. | 2613 / 492.107 | Dita Ristanti Putri | P | | | | | | | | | |
| 23. | 2614 / 493.107 | Diyah Kusumaningsih | P | | | | | | | | | |
| 24. | 2615 / 494.107 | Eno Oka Febiola | P | | | | | | | | | |
| 25. | 2616 / 495.107 | Ersa Prediana | P | | | | | | | | | |
| 26. | 2617 / 496.107 | Febri Rizal Setyawan | L | | | | | | | | | |
| 27. | 2618 / 497.107 | Gatut Supriadi | L | | | | | | | | | |
| 28. | 2619 / 498.107 | Haris Widiya Pratama | L | | | | | | | | | |
| 29. | 2620 / 499.107 | Helmi Burhanudin Fajar | L | | | | | | | | | |
| 30. | 2621 / 500.107 | Henik Agustinawati | P | | | | | | | | | |
| 31. | 2622 / 501.107 | Herlin Satwika Frisda A. | P | | | | | | | | | |
| 32. | 2623 / 502.107 | Ibnu Rofi Darajat | L | | | | | | | | | |
| 33. | 2624 / 503.107 | Kevin Septian Prayitno | L | | | | | | | | | |

L : 13

P : 20

JML : 33

Mengetahui
Kepala UPTD SMK Negeri 1 Bagor

Bagor,
Guru Mata Pelajaran

Drs. SUPARJO. M.Pd
Pembina Tk.I
NIP. 19600203 198503 1 019

.....
NIP.

DAFTAR NILAI AWAL

| No. | Nama Siswa | Skor Dasar | KKM | Ketuntasan |
|-----|-------------------------------|------------|-----|------------|
| 1. | Ade Fitriana | 65 | 75 | BT |
| 2. | Agung Setiawan | 85 | 75 | T |
| 3. | Ahmad Wahyudi | 65 | 75 | BT |
| 4. | A'inun Oktafianti | 80 | 75 | T |
| 5. | Al Dotori Al Fajar | 65 | 75 | BT |
| 6. | Andi Dhwi Syanjaya | 70 | 75 | BT |
| 7. | Anggi Eka Kurniasari | 65 | 75 | BT |
| 8. | Anis Mardiana | 90 | 75 | T |
| 9. | Anisa Niken Crisme | 70 | 75 | BT |
| 10. | Anna Ummatul Mukharomah | 75 | 75 | T |
| 11. | Annur Fadlilah | 75 | 75 | T |
| 12. | Apnei Agustiana | 75 | 75 | T |
| 13. | Ariska Ifa Nurlia | 85 | 75 | T |
| 14. | Bayu Sukma Eka Buana | 60 | 75 | BT |
| 15. | Budi Santoso | - | - | - |
| 16. | Desy Nur Aisyah | 60 | 75 | BT |
| 17. | Devia Nur Cahya | 65 | 75 | BT |
| 18. | Dewi Novitasari | 85 | 75 | T |
| 19. | Diah Ayu Kusuma Rini | 65 | 75 | BT |
| 20. | Didik Krisnanda | 80 | 75 | T |
| 21. | Dita Novita Sari | 60 | 75 | BT |
| 22. | Dita Ristanti Putri | 65 | 75 | BT |
| 23. | Diyah Kusumaningsih | 65 | 75 | BT |
| 24. | Eno Oka Febiola | 80 | 75 | T |
| 25. | Ersa Prediana | 60 | 75 | BT |
| 26. | Febri Rizal Setyawan | 80 | 75 | T |
| 27. | Gatut Supriadi | 55 | 75 | BT |
| 28. | Haris Widiya Pratama | 65 | 75 | BT |
| 29. | Helmi Burhanudin Fajar Sandro | 60 | 75 | BT |
| 30. | Henik Agustinawati | 90 | 75 | T |
| 31. | Herlin Satwika Frisda Agnisa | 75 | 75 | T |
| 32. | Ibnu Rofi Darajat | 80 | 75 | T |
| 33. | Kevin Septian Prayitno | 85 | 75 | T |

Keterangan:

T : Tuntas

BT : Belum Tuntas

DAFTAR NILAI SISWA SIKLUS I

| No. | Nama Siswa | Skor Dasar | KKM | Ketuntasan |
|-----|-------------------------------|------------|-----|------------|
| 1. | Ade Fitriana | 60 | 75 | BT |
| 2. | Agung Setiawan | 55 | 75 | BT |
| 3. | Ahmad Wahyudi | | | |
| 4. | A'inun Oktafianti | 35 | 75 | BT |
| 5. | Al Dotori Al Fajar | 70 | 75 | BT |
| 6. | Andi Dhwi Syanjaya | 70 | 75 | BT |
| 7. | Anggi Eka Kurniasari | 75 | 75 | T |
| 8. | Anis Mardiana | 70 | 75 | BT |
| 9. | Anisa Niken Crisme | 75 | 75 | T |
| 10. | Anna Ummatul Mukharomah | 80 | 75 | T |
| 11. | Annur Fadlilah | 80 | 75 | T |
| 12. | Apnei Agustiana | 75 | 75 | T |
| 13. | Ariska Ifa Nurlia | 75 | 75 | T |
| 14. | Bayu Sukma Eka Buana | 75 | 75 | T |
| 15. | Budi Santoso | 55 | 75 | BT |
| 16. | Desy Nur Aisyah | 60 | 75 | BT |
| 17. | Devia Nur Cahya | 75 | 75 | T |
| 18. | Dewi Novitasari | 70 | 75 | BT |
| 19. | Diah Ayu Kusuma Rini | 75 | 75 | T |
| 20. | Didik Krisnanda | 55 | 75 | BT |
| 21. | Dita Novita Sari | 65 | 75 | BT |
| 22. | Dita Ristanti Putri | 75 | 75 | T |
| 23. | Diyah Kusumaningsih | 75 | 75 | T |
| 24. | Eno Oka Febiola | 70 | 75 | BT |
| 25. | Ersa Prediana | 75 | 75 | T |
| 26. | Febri Rizal Setyawan | - | - | - |
| 27. | Gatut Supriadi | 75 | 75 | T |
| 28. | Haris Widiya Pratama | 60 | 75 | BT |
| 29. | Helmi Burhanudin Fajar Sandro | 70 | 75 | BT |
| 30. | Henik Agustinawati | 75 | 75 | T |
| 31. | Herlin Satwika Frisda Agnisa | 75 | 75 | T |
| 32. | Ibnu Rofi Darajat | 55 | 75 | BT |
| 33. | Kevin Septian Prayitno | 50 | 75 | BT |

Keterangan:

T : Tuntas

BT : Belum Tuntas

DAFTAR NILAI SISWA SIKLUS II

| No. | Nama Siswa | Skor Dasar | KKM | Ketuntasan |
|-----|-------------------------------|------------|-----|------------|
| 1. | Ade Fitriana | 95 | 75 | T |
| 2. | Agung Setiawan | 95 | 75 | T |
| 3. | Ahmad Wahyudi | 95 | 75 | T |
| 4. | A'inun Oktafianti | 60 | 75 | BT |
| 5. | Al Dotori Al Fajar | 65 | 75 | BT |
| 6. | Andi Dhwi Syanjaya | 100 | 75 | T |
| 7. | Anggi Eka Kurniasari | 100 | 75 | T |
| 8. | Anis Mardiana | 85 | 75 | T |
| 9. | Anisa Niken Crisimei | 80 | 75 | T |
| 10. | Anna Ummatul Mukharomah | 90 | 75 | T |
| 11. | Annur Fadlilah | 90 | 75 | T |
| 12. | Apnei Agustiana | 95 | 75 | T |
| 13. | Ariska Ifa Nurlia | 50 | 75 | BT |
| 14. | Bayu Sukma Eka Buana | - | - | - |
| 15. | Budi Santoso | - | - | - |
| 16. | Desy Nur Aisyah | 95 | 75 | T |
| 17. | Devia Nur Cahya | 85 | 75 | T |
| 18. | Dewi Novitasari | 100 | 75 | T |
| 19. | Diah Ayu Kusuma Rini | 85 | 75 | T |
| 20. | Didik Krisnanda | 80 | 75 | T |
| 21. | Dita Novita Sari | 100 | 75 | T |
| 22. | Dita Ristanti Putri | 85 | 75 | T |
| 23. | Diyah Kusumaningsih | 85 | 75 | T |
| 24. | Eno Oka Febiola | 85 | 75 | T |
| 25. | Ersa Prediana | 95 | 75 | T |
| 26. | Febri Rizal Setyawan | 85 | 75 | T |
| 27. | Gatut Supriadi | 85 | 75 | T |
| 28. | Haris Widiya Pratama | 95 | 75 | T |
| 29. | Helmi Burhanudin Fajar Sandro | 85 | 75 | T |
| 30. | Henik Agustinawati | 95 | 75 | T |
| 31. | Herlin Satwika Frisda Agnisa | 80 | 75 | T |
| 32. | Ibnu Rofi Darojat | 90 | 75 | T |
| 33. | Kevin Septian Prayitno | 55 | 75 | BT |

Keterangan:

T : Tuntas

BT : Belum Tuntas

Hasil Observasi Aktivitas Siswa **Pembelajaran Tata Hidang dengan Menerapkan Pembelajaran Kooperatif** **tipe STAD**

Sekolah : SMK N 1 BAGOR
Kelas/ Semester : XI Jasa Boga 1/ 2
Pokok Bahasan : Penataan Meja (*Table Set-Up*)
Hari/ Tanggal : Jumat, 15 April 2016
Siklus : Pertama

| No. | Nama | Nilai | | | | | | | Jumlah | Rata-rata | Persen-tase | Kategori |
|--------------------------|------------------------|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------|-------------|----------|
| | | Aktivitas | | | | | | | | | | |
| | | I | II | III | IV | V | VI | VII | | | | |
| 1. | Ade Fitriana | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 19 | 2,71 | 67,85% | Baik |
| 2. | Agung Setiawan | 1 | 4 | 2 | 1 | 3 | 2 | 3 | 16 | 2,28 | 57,14% | Cukup |
| 3. | Ahmad Wahyudi | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 4. | A'inun Oktafianti | 3 | 2 | 3 | 4 | 4 | 1 | 2 | 19 | 2,71 | 67,85% | Baik |
| 5. | Al Dotori Al Fajar | 1 | 3 | 4 | 4 | 2 | 4 | 1 | 19 | 2,71 | 67,85% | Baik |
| 6. | Andi Dhwi Syanjaya | 2 | 3 | 3 | 2 | 4 | 3 | 1 | 18 | 2,57 | 64,28% | Baik |
| 7. | Anggi Eka Kurniasari | 2 | 1 | 4 | 3 | 1 | 2 | 3 | 16 | 2,28 | 57,14% | Cukup |
| 8. | Anis Mardiana | 1 | 4 | 2 | 3 | 2 | 4 | 2 | 18 | 2,57 | 64,28% | Baik |
| 9. | Anisa Niken Crismei | 1 | 2 | 4 | 2 | 3 | 3 | 1 | 16 | 2,28 | 57,14% | Cukup |
| 10. | Anna Ummatul M | 2 | 4 | 3 | 4 | 1 | 2 | 1 | 17 | 2,42 | 60,71% | Baik |
| 11. | Annur Fadlilah | 3 | 1 | 3 | 3 | 4 | 1 | 4 | 19 | 2,71 | 67,85% | Baik |
| 12. | Apnei Agustiana | 4 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 19 | 2,71 | 67,85% | Baik |
| 13. | Ariska Ifa Nurlia | 3 | 3 | 2 | 1 | 4 | 4 | 2 | 19 | 2,71 | 67,85% | Baik |
| 14. | Bayu Sukma Eka B | 2 | 3 | 3 | 1 | 4 | 2 | 2 | 17 | 2,42 | 60,71% | Baik |
| 15. | Budi Santoso | 4 | 2 | 2 | 2 | 3 | 1 | 3 | 17 | 2,42 | 60,71% | Baik |
| 16. | Desy Nur Aisyah | 3 | 4 | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 18 | 2,57 | 64,28% | Baik |
| 17. | Devia Nur Cahya | 2 | 3 | 3 | 4 | 1 | 3 | 2 | 18 | 2,57 | 64,28% | Baik |
| 18. | Dewi Novitasari | 1 | 3 | 3 | 4 | 2 | 3 | 3 | 19 | 2,71 | 67,85% | Baik |
| 19. | Diah Ayu Kusuma Rini | 3 | 3 | 4 | 2 | 1 | 2 | 2 | 17 | 2,42 | 60,71% | Baik |
| 20. | Didik Krisnanda | 4 | 2 | 1 | 3 | 2 | 1 | 4 | 17 | 2,42 | 60,71% | Baik |
| 21. | Dita Novita Sari | 2 | 4 | 2 | 1 | 3 | 4 | 1 | 17 | 2,42 | 60,71% | Baik |
| 22. | Dita Ristanti Putri | 3 | 4 | 1 | 3 | 2 | 3 | 1 | 17 | 2,42 | 60,71% | Baik |
| 23. | Diyah Kusumaningsih | 3 | 2 | 2 | 4 | 1 | 2 | 2 | 16 | 2,28 | 57,14% | Cukup |
| 24. | Eno Oka Febiola | 2 | 1 | 3 | 3 | 4 | 1 | 2 | 16 | 2,28 | 57,14% | Cukup |
| 25. | Ersa Prediana | 3 | 2 | 3 | 1 | 4 | 3 | 1 | 17 | 2,42 | 60,71% | Baik |
| 26. | Febri Rizal Setyawan | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 27. | Gatut Supriadi | 4 | 2 | 1 | 3 | 1 | 2 | 3 | 16 | 2,28 | 57,14% | Cukup |
| 28. | Haris Widiya Pratama | 4 | 3 | 1 | 2 | 3 | 3 | 4 | 20 | 2,87 | 71,42% | Baik |
| 29. | Helmi Burhanudin. | 3 | 4 | 2 | 1 | 2 | 2 | 3 | 17 | 2,42 | 60,71% | Baik |
| 30. | Henik Agustinawati | 3 | 3 | 1 | 4 | 2 | 1 | 4 | 18 | 2,57 | 64,28% | Baik |
| 31. | Herlin Satwika Frisda | 2 | 4 | 1 | 3 | 4 | 1 | 2 | 17 | 2,42 | 60,71% | Baik |
| 32. | Ibnu Rofi Darajat | 1 | 4 | 2 | 3 | 3 | 4 | 1 | 18 | 2,57 | 64,28% | Baik |
| 33. | Kevin Septian Prayitno | 3 | 4 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 17 | 2,42 | 60,71% | Baik |
| Total tiap indikator | | 77 | 89 | 73 | 77 | 79 | 76 | 73 | 544 | 77,56 | 8306,42% | Baik |
| Rata-rata tiap indikator | | 2,48 | 2,87 | 2,35 | 2,48 | 2,54 | 2,45 | 2,35 | 17,55 | 2,50 | 267,95% | Baik |
| Presentase | | 62,09% | 77,77% | 58,87% | 62,09% | 63,71% | 61,29% | 58,87% | | | | |

Keterangan:

Aktivitas siswa:

I : Keaktifan visual

II : Keaktifan berbicara

III : Keaktifan mendengarkan

IV : Keaktifan menulis

V : Keaktifan motorik

VI : Keaktifan mental

VII : Keaktifan emosional

Skala Penilaian:

1 : Kurang

2 : Cukup

3 : Baik

4 : Sangat baik

Hasil Observasi Aktivitas Siswa **Pembelajaran Tata Hidang dengan Menerapkan Pembelajaran Kooperatif** **tipe STAD**

Sekolah : SMK N 1 BAGOR
Kelas/ Semester : XI Jasa Boga 1/ 2
Pokok Bahasan : Pelayanan Makan dan Minum di Restoran
Hari/ Tanggal : Jumat, 22 April 2016
Siklus : Kedua

| No. | Nama | Nilai | | | | | | | Jumlah | Rata-rata | Persen-tase | Kategori |
|--------------------------|------------------------------|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|--------|-----------|-------------|-------------|
| | | Aktivitas | | | | | | | | | | |
| | | I | II | III | IV | V | VI | VII | | | | |
| 1. | Ade Fitriana | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 24 | 3,42 | 85,71% | Sangat Baik |
| 2. | Agung Setiawan | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 24 | 3,42 | 85,71% | Sangat Baik |
| 3. | Ahmad Wahyudi | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 23 | 3,28 | 82,14% | Sangat Baik |
| 4. | A'inun Oktafianti | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 23 | 3,28 | 82,14% | Sangat Baik |
| 5. | Al Dotori Al Fajar | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 23 | 3,28 | 82,14% | Sangat Baik |
| 6. | Andi Dhwi Syanjaya | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 25 | 3,57 | 89,28% | Sangat Baik |
| 7. | Anggi Eka Kurniasari | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 23 | 3,28 | 82,14% | Sangat Baik |
| 8. | Anis Mardiana | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 24 | 3,42 | 85,71% | Sangat Baik |
| 9. | Anisa Niken Crismei | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 23 | 3,28 | 82,14% | Sangat Baik |
| 10. | Anna Ummatul Mukharomah | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 28 | 4 | 100% | Sangat Baik |
| 11. | Annur Fadlilah | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 27 | 3,85 | 96,42% | Sangat Baik |
| 12. | Apnei Agustiana | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 23 | 3,28 | 82,14% | Sangat Baik |
| 13. | Ariska Ifa Nurlia | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 26 | 3,71 | 92,85% | Sangat Baik |
| 14. | Bayu Sukma Eka Buana | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 15. | Budi Santoso | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 16. | Desy Nur Aisyah | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 23 | 3,28 | 82,14% | Sangat Baik |
| 17. | Devia Nur Cahya | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 27 | 3,85 | 96,42% | Sangat Baik |
| 18. | Dewi Novitasari | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 26 | 3,71 | 92,85% | Sangat Baik |
| 19. | Diah Ayu Kusuma Rini | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 23 | 3,28 | 82,14% | Sangat Baik |
| 20. | Didik Krisnanda | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 28 | 4 | 100% | Sangat Baik |
| 21. | Dita Novita Sari | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 28 | 4 | 100% | Sangat Baik |
| 22. | Dita Ristanti Putri | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 23 | 3,28 | 82,14% | Sangat Baik |
| 23. | Diyah Kusumaningsih | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 26 | 3,71 | 92,85% | Sangat Baik |
| 24. | Eno Oka Febiola | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 26 | 3,71 | 92,85% | Sangat Baik |
| 25. | Ersa Prediana | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 25 | 3,57 | 89,28% | Sangat Baik |
| 26. | Febri Rizal Setyawan | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 23 | 3,28 | 82,14% | Sangat Baik |
| 27. | Gatut Supriadi | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 23 | 3,28 | 82,14% | Sangat Baik |
| 28. | Haris Widiya Pratama | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 26 | 3,71 | 92,85% | Sangat Baik |
| 29. | Helmi Burhanudin Fajar S. | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 23 | 3,28 | 82,14% | Sangat Baik |
| 30. | Henik Agustinawati | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 28 | 4 | 100% | Sangat Baik |
| 31. | Herlin Satwika Frisda Agnisa | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 23 | 3,28 | 82,14% | Sangat Baik |
| 32. | Ibnu Rofi Darajat | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 27 | 3,85 | 96,42% | Sangat Baik |
| 33. | Kevin Septian Prayitno | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 23 | 3,28 | 82,14% | Sangat Baik |
| Total tiap indikator | | 112 | 105 | 110 | 107 | 113 | 111 | 109 | 767 | 109,42 | 2739,16% | Sangat Baik |
| Rata-rata tiap indikator | | 3,61 | 3,39 | 3,55 | 3,45 | 3,65 | 3,58 | 3,51 | 24,74 | 3,53 | 88,36% | Sangat Baik |
| Presentase | | 90,32% | 84,68% | 88,71% | 86,29% | 91,13% | 89,52% | 87,90 | | | | |

Keterangan:
Aktivitas siswa:
I : Keaktifan visual
II : Keaktifan berbicara
III : Keaktifan mendengarkan
IV : Keaktifan menulis
V : Keaktifan motorik
VI : Keaktifan mental
VII : Keaktifan emosional

Skala Penilaian:
1 : Kurang
2 : Cukup
3 : Baik
4 : Sangat baik

**NILAI HASIL BELAJAR SISWA MENGGUNAKAN PROGRAM APLIKASI
SPSS VERSI 16.0**

Statistics

| | | PraSiklus | SiklusI | SiklusII |
|---------|---------|-----------|---------|----------|
| N | Valid | 32 | 31 | 31 |
| | Missing | 1 | 2 | 2 |
| Mean | | 71.8750 | 67.9032 | 85.9677 |
| Median | | 70.0000 | 70.0000 | 85.0000 |
| Mode | | 65.00 | 75.00 | 85.00 |
| Minimum | | 55.00 | 35.00 | 50.00 |
| Maximum | | 90.00 | 80.00 | 100.00 |
| Sum | | 2300.00 | 2105.00 | 2665.00 |

PraSiklus

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---------|--------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid | 55 | 1 | 3.0 | 3.1 | 3.1 |
| | 60 | 5 | 15.2 | 15.6 | 18.8 |
| | 65 | 9 | 27.3 | 28.1 | 46.9 |
| | 70 | 2 | 6.1 | 6.2 | 53.1 |
| | 75 | 4 | 12.1 | 12.5 | 65.6 |
| | 80 | 5 | 15.2 | 15.6 | 81.2 |
| | 85 | 4 | 12.1 | 12.5 | 93.8 |
| | 90 | 2 | 6.1 | 6.2 | 100.0 |
| | Total | 32 | 97.0 | 100.0 | |
| Missing | System | 1 | 3.0 | | |
| Total | | 33 | 100.0 | | |

SiklusI

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---------|--------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid | 35 | 1 | 3.0 | 3.2 | 3.2 |
| | 50 | 1 | 3.0 | 3.2 | 6.5 |
| | 55 | 4 | 12.1 | 12.9 | 19.4 |
| | 60 | 3 | 9.1 | 9.7 | 29.0 |
| | 65 | 1 | 3.0 | 3.2 | 32.3 |
| | 70 | 6 | 18.2 | 19.4 | 51.6 |
| | 75 | 13 | 39.4 | 41.9 | 93.5 |
| | 80 | 2 | 6.1 | 6.5 | 100.0 |
| | Total | 31 | 93.9 | 100.0 | |
| Missing | System | 2 | 6.1 | | |
| Total | | 33 | 100.0 | | |

SiklusII

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---------|--------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid | 50 | 1 | 3.0 | 3.2 | 3.2 |
| | 55 | 1 | 3.0 | 3.2 | 6.5 |
| | 60 | 1 | 3.0 | 3.2 | 9.7 |
| | 65 | 1 | 3.0 | 3.2 | 12.9 |
| | 80 | 3 | 9.1 | 9.7 | 22.6 |
| | 85 | 9 | 27.3 | 29.0 | 51.6 |
| | 90 | 3 | 9.1 | 9.7 | 61.3 |
| | 95 | 8 | 24.2 | 25.8 | 87.1 |
| | 100 | 4 | 12.1 | 12.9 | 100.0 |
| | Total | 31 | 93.9 | 100.0 | |
| Missing | System | 2 | 6.1 | | |
| Total | | 33 | 100.0 | | |

FOTO DOKUMENTASI



Siswa saat mengerjakan soal Pra Siklus



Siswa saat mengerjakan soal Siklus I



Siswa saat mengerjakan soal Siklus II



Siswa sedang belajar kelompok Siklus I



Siswa sedang belajar kelompok Siklus I



Siswa sedang belajar kelompok siklus II



Siswa sedang mempresentasikan hasil diskusi kelompok



Siswa sedang mengerjakan soal Siklus II



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734

website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Certificate No: QSC 00592

Nomor : 0292/H34/PL/2016

24 Februari 2016

Lamp. : -

Hal : Ijin Penelitian

Yth.

- 1 . Gubernur DIY c.q. Ka. Badan Kesatuan Bangsa dan Perlindungan Masyarakat (Kesbanglinmas) DIY
- 2 . Gubernur Provinsi Jawa Timur c.q. Ka. Bappeda Provinsi Jawa Timur
- 3 . Bupati Kabupaten Nganjuk c.q. Kepala Badan Pelayanan Terpadu Kabupaten Nganjuk
- 4 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Provinsi Jawa Timur
- 5 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Kabupaten Nganjuk
- 6 . Kepala SMK Negeri 1 Bagor

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Peningkatan Keaktifan dan Hasil Belajar Siswa Mata Pelajaran Tata Hidang dengan Model Pembelajaran Student Teams Achievement Devisions (STAD) Kelas XI Jasa Boga di SMK N 1 Bagor Nganjuk, bagi Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

| No. | Nama | NIM | Jurusan | Lokasi |
|-----|-----------|-------------|------------------------|--------------------|
| 1 | Supriyani | 12511241009 | Pend. Teknik Boga - S1 | SMK Negeri 1 Bagor |

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP : 19750428 199903 2 002

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Bulan Maret 2016 s/d April 2016.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.



Dr. Widarto, M.Pd.

NIP. 19631230 198812 1 001

Tembusan :
Ketua Jurusan



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jl. Jenderal Sudirman No 5 Yogyakarta – 55233
Telepon : (0274) 551136, 551275, Fax (0274) 551137

Yogyakarta, 02 Maret 2016

Nomor : 074/660/Kesbangpol/2016
Perihal : Rekomendasi Penelitian

Kepada Yth. :
Gubernur Jawa Timur
Up. Kepala Badan Kesbangpol
Provinsi Jawa Timur

Di
SURABAYA

Memperhatikan surat :

Dari : Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Nomor : 12511241009
Tanggal : 24 Februari 2016
Perihal : Ijin Penelitian

Setelah mempelajari surat permohonan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan riset/penelitian dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul proposal : **"PENINGKATAN KEAKTIFAN DAN HASIL BELAJAR SISWA MATA PELAJARAN TATA HIDANG DENGAN MODEL PEMBELAJARAN STUDENT TEAMS-ACHIEVEMENT DEVISIONS (STAD) KELAS XI JASA BOGA DI SMK N 1 BAGOR, NGANJUK"**, kepada:

Nama : SUPRIYANI
NIM : 12511241009
No. HP/Identitas : 082600961835 / 3518134309920001
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga / Busana
Fakultas : Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
Lokasi Penelitian : SMK Negeri 1 Bagor, Nganjuk, Provinsi Jawa Timur
Waktu Penelitian : 03 Maret s.d 30 April 2016

Sehubungan dengan maksud tersebut, diharapkan agar pihak yang terkait dapat memberikan bantuan / fasilitas yang dibutuhkan.

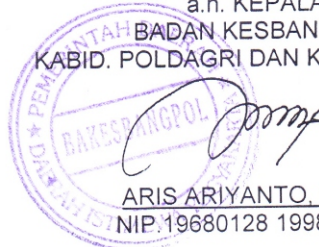
Kepada yang bersangkutan diwajibkan :

1. Menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah riset/penelitian;
2. Tidak dibenarkan melakukan riset/penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul riset/penelitian dimaksud;
3. Menyerahkan hasil riset/penelitian kepada Badan Kesbangpol DIY.
4. Surat rekomendasi ini dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat rekomendasi sebelumnya, paling lambat 7 (tujuh) hari kerja sebelum berakhirnya surat rekomendasi ini.

Rekomendasi Ijin Riset/Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang tidak mentaati ketentuan tersebut di atas.

Demikian untuk menjadikan maklum.

a.n. KEPALA
BADAN KESBANGPOL
KABID. POLDAGRI DAN KEMASYARAKATAN



ARIS ARIYANTO, SH.MM
NIP. 19680128 199803 1.003

Tembusan disampaikan Kepada Yth :

1. Gubernur DIY (sebagai laporan);
2. Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta;
- ③ Yang bersangkutan.



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TIMUR
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
JALAN PUTAT INDAH NO.1 TELP. (031) - 5677935, 5681297, 5675493
SURABAYA - (60189)

REKOMENDASI PENELITIAN/SURVEY/ KEGIATAN
Nomor : 070/ 2819 /203.3/2016

- Dasar** : 1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 64 tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian, sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 7 tahun 2014 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 64 tahun 2011 ;
2. Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 101 Tahun 2008 tentang Uraian Tugas Sekretariat, Bidang, Sub Bagian dan Sub Bidang Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Jawa Timur.
- Menimbang** : Surat Kepala Bakesbang dan Politik Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta tanggal 2 Maret 2016 Nomor : 074/660/Kesbangpol/2016 perihal Rekomendasi Penelitian atas nama Supriyani

Gubernur Jawa Timur, memberikan rekomendasi kepada :

- a. Nama : Supriyani
b. Alamat : Jl. Kapten Tendean IIA/66 Kartoharjo Nganjuk
c. Pekerjaan/Jabatan : Mahasiswa
d. Instansi/Organisasi : Universitas Negeri Yogyakarta
e. Kebangsaan : Indonesia

Untuk melakukan penelitian/survey/kegiatan dengan :

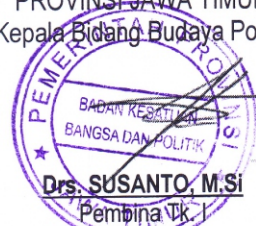
- a. Judul Proposal : "Peningkatan Keaktifan dan hasil belajar siswa mata pelajaran Tata Hidung dengan Model Pembelajaran Student Reams-Achievement Devisios (STAD) Kelas XI Jasa Boga di SMK N 1 Bogor, Nganjuk"
- b. Tujuan : Permohonan data dan wawancara
c. Bidang Penelitian : Pendidikan Teknik Boga
d. Dosen Pembimbing : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
e. Anggota/Peserta : -
f. Waktu Penelitian : 3 bulan
g. Lokasi Penelitian : SMK N 1 *Bogor, Nganjuk*

- Dengan ketentuan**
1. Berkewajiban menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib di daerah setempat / lokasi penelitian/survey/kegiatan;
 2. Pelaksanaan penelitian agar tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan keamanan dan ketertiban di daerah/lokasi setempat ;
 3. Wajib melaporkan hasil penelitian dan sejenisnya kepada Gubernur Jawa Timur melalui Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Jawa Timur dalam kesempatan pertama.

Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan seperlunya.

Surabaya, 3 Maret 2016

an. KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
PROVINSI JAWA TIMUR
Kepala Bidang Budaya Politik



NIP. 19590803-198504 1 012

Tembusan :

- Yth. 1. Gubernur Jawa Timur (sebagai laporan);
2. Kepala Bakesbang dan Politik Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta di Yogyakarta;
3. Yang bersangkutan.



**PEMERINTAH KABUPATEN NGANJUK
KANTOR KESATUAN BANGSA POLITIK DAN
PERLINDUNGAN MASYARAKAT DAERAH**

Jl. Supriyadi No. 5 Nganjuk 64412
Telp/Fax (0358) 328079 Email : Kesbang. Ngk@gmail.com

REKOMENDASI PENELITIAN

Nomor : 072/ 70 /411.308/2016

Memperhatikan : 1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 2011 tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah ;
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian.
3. Surat dari Bakesbangpol Provinsi Jawa Timur, tanggal ³ Maret 2016 Nomor : 970/2820/203.3/2016 Perihal Rekomendasi Penelitian/Survey/Kegiatan.

Dengan ini menyatakan memberikan Rekomendasi kepada :

Nama : SUPRIYANI
Status : Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
Alamat : Kampus Karangmalang Yogyakarta.
Untuk Keperluan : Ijin Penelitian.
Tema/Judul : " PENINGKATAN KEAKTIFAN DAN HASIL BELAJAR SISWA MATA PELAJARAN TATA HIDANG DENGAN MODEL PEMBELAJARAN STUDENT TEAMS-ACHIEVEMENT DEVISIONS (STAD) KELAS XI JASA BOGA DI SMK NEGERI 1 BAGOR NGANJUK ".
Lokasi Kegiatan : SMK Negeri 1 Bagor.
Lama Kegiatan : 1 (satu) bulan Maret s/d April 2016.
Pengikut dalam Kegiatan : -

DENGAN KETENTUAN SEBAGAI BERIKUT :

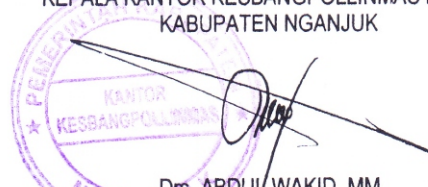
1. Mentaati ketentuan-ketentuan yang berlaku dalam Daerah Hukum Pemerintah Kabupaten Nganjuk;
2. Menjaga tata tertib, keamanan, kesopanan, dan kesusilaan serta menghindari dari perbuatan, pernyataan, baik lisan, tulisan maupun lukisan yang dapat melukai dan menyinggung perasaan atau menghina Agama, Bangsa dan Negara, maupun penduduk setempat ;
3. Kegiatan yang dilaksanakan harus sesuai dengan rencana / proposal yang telah diajukan ;
4. Tidak diperkenankan menjalankan kegiatan – kegiatan diluar ketentuan – ketentuan yang telah ditetapkan oleh Dinas/Badan/Kantor/Instansi lokasi Kegiatan ;
5. Setelah berakhirnya kegiatan, pemegang surat rekomendasi ini wajib melapor kepada Pejabat Dinas/Badan/Kantor/Instansi lokasi Kegiatan ;
6. Setelah selesai melaksanakan kegiatan, wajib memberikan laporannya kepada Bupati Nganjuk tentang hasil kegiatan maupun temuan-temuan yang ada didalamnya, melalui Kantor Kesatuan Bangsa Politik dan Perlindungan Masyarakat Daerah Kabupaten Nganjuk ;
7. Surat Rekomendasi ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku lagi apabila ternyata pemegang surat Rekomendasi ini tidak memenuhi ketentuan sebagaimana tersebut diatas.

Disampaikan Kepada Yth :
Kepala SMK Negeri 1 Bagor.

Tembusan disampaikan Kepada Yth :

1. Bupati Nganjuk (sebagai Laporan)
2. Kepala Bappeda Kabupaten Nganjuk
3. Kepala Dinas Dikpora Daerah Kabupaten Nganjuk.
4. Supriyani

Nganjuk, 10 Maret 2016
KEPALA KANTOR KESBANGPOLINMAS DAERAH
KABUPATEN NGANJUK


Drs. ABDUL WAKID, MM
Pembina Tingkat I
NIP. 19631112 198504 1 002



PEMERINTAH KABUPATEN NGANJUK
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA DAERAH
UPTD SMK NEGERI 1 BAGOR
Desa Gandu – Kec. Bagor Telepon (0358) 325401, Kode Pos 64461
Website: www.smkn1bagor.sch.id, Email : smkbagor@gmail.com



S U R A T K E T E R A N G A N

Nomor : 420/291 /411.201.93/2016

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Drs. SUPARJO, M.MPd**
NIP : 19600203 198503 1 019
Pangkat / Golongan : Pembina Tk.IV/b
Jabatan : Kepala UPTD SMK Negeri 1 Bagor
Alamat Kantor : Ds. Gandu Kec. Bagor Kabupaten Nganjuk
Telp. (0358) 325401

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa :

Nama : **SUPRIYANI**
Status : Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
Alamat : Kampus Karangmalang Yogyakarta.

Yang bersangkutan diberikan ijin untuk melaksanakan penelitian di UPTD SMK Negeri 1 Bagor Nganjuk, selama 1 (satu) bulan mulai Maret s/d April 2016 dengan judul skripsi :

“PENINGKATAN KEAKTIFAN DAN HASIL BELAJAR SISWA MATA PELAJARAN TATA HIDANG DENGAN MODEL PEMBELAJARAN STUDENT TEAMS-ACHIEVEMENT DEVISIONS (STAD) KELAS XI JASA BOGA DI SMK NEGERI 1 BAGOR NGANJUK”.

Demikian surat keterangan ini kami buat dengan sesungguhnya dan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Nganjuk, 15 Maret 2016
Kepala UPTD SMK Negeri 1 Bagor



Drs. SUPARJO, M.MPd
Pembina Tk.I
NIP. 19600203 198503 1 019